R—9

HISTOIRE NATURELLE

Des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amerique Septentrionale, & de ſes divers Climats.

Avec une Deſcription exacte de la Peſche des Moluës, tant ſur le Grand-Banc qu'à la Coſte; & de tout ce qui s'y pratique de plus particulier, &c.

Par Monſieur DENYS, Gouverneur Lieutenant General pour le Roy, & Proprietaire de toutes les Terres & Iſles qui ſont depuis le Cap de Campſeaux, juſques au Cap des Roziers.

Tome Second.

A PARIS,

Chez CLAUDE BARBIN, au Palais, ſur le Perron de la ſainte Chapelle.

M. DC. LXXII.

Avec Privilege du Roy.

RARE
FC
2025.1
D45
V.2

HISTOIRE NATURELLE DE L'AMERIQUE Septentrionale.

CHAPITRE PREMIER.

Qui traitte de la difference & du rapport qu'il y a entre les climats de la nouvelle France & de l'ancienne, avec les raisons pourquoy ces pays là peuvent produire tout ce qui croît en France.

APRES avoir fait voir l'étenduë de la coste de la nouvelle France, depuis la nou-

velle Angleterre juſqu'à l'entrée de la grande riviere de ſaint Laurent, & marqué le tout de port en port, de havre en havre, & de riviere en riviere; ce qui eſt contenu en chaque endroit, des eſpeces, des arbres, leurs grandeurs & groſſeurs, la qualité & bonté de la terre. Il eſt maintenant à propos de montrer qu'elle eſt capable de porter tout ce que la France peut produire, puis qu'elle eſt ſituée ſous les meſmes climats.

La riviere de Pantagoüet eſt ſituée par les quarante-trois degrez & demy de latitude, l'autre bout joignant la grande riviere de ſaint Laurent, & par les quarante-neuf degrez auſſi de latitude. Toute cette éten-

duë de la nouvelle France ne contient donc que cinq degrez en toute ſa longueur de coſte, qui eſt environ de deux cens cinquante lieuës. Et Bayonne qui eſt le bout des coſtes de France du coſté du Midy eſt par les quarante-trois degrez quarante-cinq minutes; & Calais qui eſt le coſté du Nord eſt par les cinquante-un degrez; partant les coſtes de France doivent eſtre bien plus froides que celles de la nouvelle France puis qu'elles ſont deux degrez un quart plus Sud du coſté du Midy, & le cap Breton eſt par les quarante-cinq & deux tiers, qui fait la grande entrée de la grande baye de ſaint Laurent, entre luy & le cap de Rayes: Depuis ledit cap Breton juſques à l'en-

trée de la grande riviere, il ne ſe trouve que deux degrez cinquante minutes de difference plus Sud que la France : Puis que la riviere de Nantes qui eſt par les quarante-ſept degrez vingt-quatre minuttes, & Calais qui eſt l'autre bout du coſté du Nord eſt par les cinquante-un degrez qui ont de differences trois degrez trente-ſix minuttes ; ainſi toutes l'eſtenduë des terres qui ſont depuis Nantes juſques à Calais, doivent donc eſtre auſſi froides, & plus que celles qui ſont depuis le cap Breton juſques à la grande riviere de ſaint Laurent, & meſme tout le reſte du païs, puis que le Soleil qui eſt le maiſtre de tous les Aſtres, & de qui ils dépendent tous, doit faire le meſ-

me effet en un lieu qu'il fait en l'autre pour la chaleur. Mais il y a des accidens qui détournent les effets de ſa puiſſance, comme il ſe void que ſous un meſme climat il ſe trouve des terres qui ſont bien meilleures les unes que les autres ; un endroit n'aura que des roches, un autre ne produira que des brandes, en un autre endroit il n'y aura que des montagnes, dans les vallons il n'y aura que des mareſcages & prairies, entre tout cela il ſe trouve de bonnes terres qui ſont propres aux bleds, aux fruits & à toutes autres bonnes plantes : ce n'eſt donc pas la faute du Soleil ſi toutes les terres qui ſe rencontrent ſous un meſme degré de chaleur n'ont pas un meſme effet. La nouvelle Fran-

ce en eſt de meſme, il s'y trouve des montagnes, des rochers, des mareſcages, des prairies, des brandes, & de bonnes terres qui peuvent tout produire auſſi bien qu'en France. Il s'y trouve encore un autre accident par le froid que l'on dit y eſtre plus grand qu'en France & plus de neges, il eſt vray, pourveu que ce ſoit ſans changer de climat; car ſi je changeois d'un climat à l'autre tout mon raiſonnement ne vaudroit rien, je demeure donc en la meſme étenduë que j'ay fixée cy-deſſus.

Premierement je vais donner ma raiſon du froid & des neges de la nouvelle France, & je dis que la quantité des neges qui s'y trouve vient de ce que toute la terre eſt couverte de

bois, & que les neges qui tombent en ces quartiers-là, qui commencent comme en France, quelque fois à la fin de Septembre ou à la my-Octobre ſelon que les années ſe comportent, toutes ces neges-là ne demeurent point d'abord ſur la terre, parce qu'elle a encore de la chaleur qui les fait fondre, d'autresfois il ſe trouve des années pluvieuſes, ce qui provient de la temperature de l'air qui d'ordinaire eſt par delà comme en France, dont j'ay fait pluſieurs fois des remarques par le rapport de ceux qui viennent de France, à qui je demandois l'état de l'hyver, tant en ſon commencement, ſon milieu qu'à ſa fin, à quoy je trouvois le meſme rapport à peu prés. Toutes les

neges qui tombent par delà vers la Touſſains ne fondent plus à cauſe des bois qui les conſervent & que la terre a perdu ſa chaleur, & le Soleil n'a plus aſſez de force pour les fondre a travers des bois, ainſi tout ce qui en tombe depuis ce temps-là s'amaſſent l'une ſur l'autre, ce qui fait qu'on dit qu'il y a ſix mois de neges : cette longueur de neges vient auſſi, de ce qu'au Printemps la force du Soleil n'a pas aſſez de chaleur pour les faire fondre dans les bois qui ont repris leur verdure avant ſa force, & l'empeſche de les faire ſi-toſt fondre. J'ay remarqué que la neige dans les bois ne fond jamais par la force du Soleil, mais par la chaleur de la terre qui s'échauffe

si-toſt que le Printemps arrive, & fait que les neges fondent plûtoſt par le deſſous que par le deſſus. Ce n'eſt pas une mauvaiſe marque de la bonté de la terre ; de plus je dis que dans les endroits deffrichez les neges ſont fonduës cinq à ſix ſemaines plûtoſt que dans les bois, quoy que les bois qui en ſont proches leur communiquent encore beaucoup de leurs froidures, cela ſe void aſſez communément en France, où toutes les terres qui ſont proches des bois ſont beaucoup plus ſujettes aux gelées que celles qui ſont éloignées, cela ce peut encore mieux prouver par Kebec qui a deux mois d'Hyver moins qu'il n'avoit avant que les terres y fuſſent défricheés, ce qui

m'a eſté aſſuré par pluſieurs anciens habitans de Kebec : ſi une fois les bois ſont plus éloignez de leurs terres il n'auront pas plus d'Hyver qu'à Paris, par conſequent l'on n'a plus de raiſon de décrier ce païs-là, pour les grands froids & les grandes neges ; par les raiſons que j'en rapporte qui ſont aſſez claires pour faire comprendre que la nouvelle France peut tout produire auſſi bien que l'ancienne, mais il faudroit du monde pour travailler au défrichement, il y en a tant en France qui à peine trouve le moyen d'y ſubſiſter, & ſi ce n'eſtoit la Providence de Dieu qui donne à la France une ſi grande abondance de bleds, de vin, de fruits & de legumes il en mourroit de faim

un grand nombre, comme l'on a veu en l'année 1661. en la plûs grande partie des Provinces de France, & s'il arrivoit encore une pareille diſette, tel qui a dequoy ſubſiſter ſe trouveroit pour lors bien heureux d'eſtre en la nouvelle France, où avec un peu de travail on ne ſçauroit mourir de faim; vaudroit-il pas beaucoup mieux que tant de pauvres gens allaſſent en ces quartiers-là travailler & défricher des terres & s'y rendre heureux? Il ne leur faut que deux années de travail pour avoir du bled, des pois, des féves & toutes ſortes de legumes pour y vivre, plûtoſt que languir icy; car outre qu'ils y ſouffrent ils font pâtir les autres, ils ne payent aucune taille au

Roy & empeſchent ceux qui ont quelque peu de choſe de ſe mettre à leur aiſe, leſquels payeroient leurs tailles plus aiſément.

Ceux qui aiment beaucoup mieux boire que manger, me diront que là l'on ne recueille point de vin; l'on n'y prend point les pigeons à la rape, & ne conſiderent pas, qu'aux lieux où le vin ne croiſt point, c'eſt où l'on boit le meilleur; un autre qui aimera les fruits me dira qu'il n'y en a point; ainſi un chacun me demandera les choſes ſuivant ſon inclination, à quoy je leur répond que tout ce que l'on peut recueillir en France, vient en ces païs-là: à meſme temps l'on me demande pourquoy n'en avez vous donc pas? & n'y en ayant pas

preſentement auſſi-toſt l'on condamne le païs. Il y en a de qui ces demandes ne me ſurprennent pas, mais auſſi j'en void qui ſe picquent d'eſprit & qui croyent ſçavoir tout; mais ils ont peu de jugement, puis qu'ils voudroient que tout fuſt par delà comme à preſent en France, ſans conſiderer que c'eſt un nouveau païs qui n'eſt point encore habité, que c'eſt le neceſſaire à quoy il faut travailler comme le bled duquel l'on ne ſe peut paſſer & des legumes, qui eſt le principal de la vie, & ayant cela on peut avoir de la biere, & tout cela ſe peut avoir dans deux années ou trois tout au plus, le reſte ſe peut avoir avec le temps, ainſi que l'on a fait en France dans les commencemens

qu'elle s'eſt habitée ; ce n'eſtoit que bois auſſi bien qu'en ces païs-là. Nos anceſtres n'ont pas commencé par la vigne, par les fruits, & par toutes autres choſes qui flattent nos gouſts, tout cela s'eſt fait petit à petit ; & ſi depuis que l'on y travaille l'on n'a pas tout ce que l'on ſouhaite, tous les jours on cherche ce qu'il y a de friand dans les païs étrangers, pour en avoir l'on fait venir du plant de vigne de tous les côtez où il ſe cueille de bon vin : pour les fruits & legumes de meſmes. Il y a trente à quarante ans qu'à Paris l'on ne faiſoit quaſi des Jardins que pour des choux, de la porée & quelques autres legumes, & à preſent il s'y trouve de tres-beaux fruits,

encore

encore la pluſpart ne vient que par artifice & à force d'argent, & ſi avec tout cela ils n'ont que l'éclat, le gouſt n'y eſt point comme à ceux qui croiſſent au païs d'où on les tire : Pourquoy, c'eſt que l'on les change de climat, & n'ont pas la force du Soleil comme en leur païs natal. N'avons nous pas édifié en France les Cannes de ſuccre à Hieres, auſſi bien que les Oranges de Portugal, dont l'origine eſtoit venuë de la Chine, & les fleurs de Caſſie & de tubereuſe n'y ont pas eſté apportées d'Eſpagne & autres climats encore plus chaud, auſſi bien que le jaſſemin & la tulipe qui ſe ſont tellement naturaliſez & par leur gouſt & par leur odeur, que ce qui nous eſtoit autrefois ſi rare

ſur tout à Paris nous y eſt devenu tres-commun. Ne condamnez dont plus la nouvelle France d'ingratitude, & commencez par le bon ſens, qu'il s'en peut faire un bon païs, & auſſi fertile que la France en toutes choſes.

Encores que j'aye dit que le bon vin ſe boit aux lieux où il ne croît point ; n'en tirez pas pour cela une conſequence pour priver le païs de pouvoir produire cette douce liqueur, & d'auſſi agreable que celle qui ſe boit en France ; ſi l'on n'y a point encore planté de vignes, c'eſt parce que le neceſſaire va toûjours le premier, qui ne requiert point tant de temps pour en joüir que le vin, pour lequel il faut des ſix & ſept années a-

vant qu'une vigne puisse estre en rapport, ce qu'elle porte auparavant cela étant peu de chose; car un, deux, trois, ou quatre muids que l'on en peut tirer pour l'arpent ne sont pas considerables; cela fait bien voir, qu'il est bien plus necessaire de semer du bled que de planter la vigne; outre que le vin n'est pas si mal-aisé à transporter que le bled, & qu'on se peut plus aisément passer de vin que de pain.

Voyons à present si la vigne y peut venir en toute maturité. Premierement il est certain que le païs produit la vigne naturellement, qu'elle porte raisin qui meurit à sa perfection, le grain aussi gros que peut estre le muscat; pour son suc il n'est pas si

agreable eſtant ſauvage, & la peau en eſt un peu plus dure; mais ſi elle eſtoit tranſplantée & cultivée comme l'on fait en France, je ne doute point que le vin n'en fuſt auſſi bon. Mais laiſſons cela, & voyons ſi le plan de France porté de par delà y porteroit d'auſſi bon vin qu'il fait icy. Il ne faut point parler du creû de Nantes ny du cidre de Normandie, l'on croira aſſez que cela y peut venir; mais parlons du creû d'autour de Paris, Bourgogne & Champagne, ſi l'on eſt une fois convaincu que cela ſe peut, l'on n'aura plus tant de peine à croire tout le reſte.

Je vous ay déja fait le rapport des climats de tous ces quartiers-là, de la cauſe du froid &

de la longueur des neges : il n'eſt pas beſoin de le repeter pour vous faire croire que le païs étant découvert, tous ces accidens de froid & de neges ny ſeront plus ; cela eſtant qui eſt-ce qui empeſchera que la vigne que je nomme cy-deſſus ne puiſſe auſſi bien venir par delà qu'icy : l'on y trouve de pareille terre, des montagnes expoſées au midy & à l'abry du mauvais vent, les coſteaux propres pour y planter de la vigne : pour les façons elles s'y peuvent obſerver comme en ces quartiers de la France, & qui s'y pratiquent autrement que non pas aux lieux chauds, ce qui eſt une des principalles raiſons pour leſquelles les vins viennent aux païs froids meilleurs que dans les païs

chauds, du moins plus delicats & plus agreables à boire ; tels ſont les vins de Champagne beaucoup plus delicats que ceux de Provence, quoy qu'ils croiſſent en un climat beaucoup plus froid. Quant à la culture l'on déchauſſe la vigne en Hyver dans les pays chauds pour la faire hyverner, & aux froids on la chauſſe, c'eſt à dire que l'on enterre les brins de ſermens pour les conſerver du froid; car eſtant enterrez & couverts le brin de ſerment ne gele point, & au commencement du Printemps on la déterre, & elle a encore aſſez de temps pour s'hyverner, aprés quoy on la taille, & on la met en paiſſeaux ou eſchallas pour parvenir à ſa production. Voila la methode dont on ſe ſert en Champagne.

Pour la Bourgogne, je ne ſçay pas ſi on y pratique la meſme choſe qu'en Champagne ; peut-eſtre qu'il n'y a pas tant de neges & qu'ils ont plus de pluye ; ſi cela eſt il faut qu'ils ayent une autre maniere d'accommoder leurs vignes, ce qui ſera bien aiſé de ſçavoir, pour faire le meſme. A Paris l'on s'y gouverne comme au reſte de la France, à la reſerve de la taille, qui a quelque peu de difference. Pour concluſion, ce qui fait le bon vin c'eſt le bon climat, le Soleil, le terroir & le bon gouvernement dont il faut ſçavoir la pratique ſelon les lieux où elle ſe plante ; mais le terroir avec le Soleil y eſt le principal, car l'on voit des endroits où le vin eſt bien meilleur qu'en un

autre, quoy que la diſtance d'un lieu à l'autre ne ſoit pas conſiderable.

Pour le contenu des autres terres qui ſont depuis le cap Breton qui eſt par les quarante cinq degrez deux tiers juſques à la riviere de Pantagoüet, qui eſt par quarante trois degrez & demy, ce qui fait environ cent cinquante lieuës de coſtes, dont les climats ſont bien plus chauds que ceux dont je viens de parler, qui ſont à peu prés comme ceux de Nantes à Bayonne. Nantes eſt par les quarante-ſept degrez vingt-quatre minutes, & Bayonne par les quarante-trois degrez quarante-cinq minuttes; c'eſt peu de difference. Je conclud donc que tout ce qui peut venir en France en cette étenduë de terre,

terre, peut venir en celle de la nouvelle France, par les raiſons que j'ay alleguées cy-deſſus, les accidens levez ainſi que j'ay dit; pour ce qui eſt du ſel, il s'y peut faire auſſi beau & auſſi bon qu'en Broüage; je le ſçay par experience, l'épreuve en a eſté faite, j'ay veu du ſel qui a eſté fait en des mareſts faits exprés qui furent rompus ſi-toſt aprés; l'on s'eſt contenté de ſçavoir qu'il s'y pouvoit faire: je connois un peu le bon ſel & la qualité qu'il doit avoir pour eſtre bon, c'eſt encore une preuve de ce que je dis, que ce qui ſe produit en un païs ſe peut produire en l'autre eſtant tous deux ſous un meſme climat, quelque diſtance qu'il y ait de l'un à l'autre. Il me ſemble que tout ce

que je viens de dire eſt plus que ſuffiſant pour deſabuſer ceux qui ont conceu une ſi mauvaiſe opinion de la nouvelle France. Ce n'eſt pas pour obliger perſonne de ceux qui ſont en un bon païs à le quitter, y ayant dequoy ſubſiſter, mais tant de pauvres malheureux qui ont la ſanté qui pourroient bien travailler, ne ſeroient-ils pas plus heureux en ces païs-là, qu'icy à demander leur vie.

CHAPITRE II.

Le recit des profits qu'on retire & qu'on peut retirer du pays pour la peſche des Moluës vertes ou blanches ainſi qu'elles ſe mangent à Paris ; la maniere de la peſcher, habiller & ſaller.

APrés avoir fait voir que ce païs-là ſe peut habiter & produire comme celuy-cy pour ſa ſubſiſtance ; il vous faut faire connoiſtre ce qu'il a de plus que la France, les profits que l'on peut tirer, & que l'on tire de chaque choſe l'une aprés l'autre. Commençons par la

moluë ſi connuë en France, & dont le debit ſe fait par toute l'Europe, & principalement à Paris. Vous ſçaurez donc que la moluë verte ou blanche, & la moluë ſeche ou merluche n'eſt qu'une meſme eſpece de poiſſon, dont la dénomination n'eſt differente que par les diverſes manieres dont elle eſt accommodée, les differends lieux où la peſche s'en fait en ces païs-là, & leur diverſes grandeurs: la plus grande ſe trouve ordinairement ſur le grand Banc, & n'eſt pas propre à ſecher, comme la petite qui ſe peſche à la Coſte, & ſe ſale & ſe ſeche à terre comme je l'expliqueray cy-aprés.

Toute cette peſche ſe fait aux coſtes de la nouvelle France, tout ce qui s'en peſche ailleurs

n'eſt pas conſiderable ; bien que ce poiſſon ſoit une eſpece de manne intariſſable, je ne puis m'empeſcher de m'eſtonner de ce qu'elle ſe vend ſi peu, eu égard à la peine que l'on y a, aux riſques que l'on y court, allant & retournant, qui ſont ſi grands qu'à peine le pourra-on croire. Je taſcheray de vous rapporter icy le plus exactement que je pourray, tout ce qui ſe pratique en la peſche des moluës de l'une & de l'autre ſorte. Ceux qui ſçavent ce que c'eſt s'en mocqueront, mais ceux qui n'en ſont pas informés ſeront peut-eſtre bien-aiſes de l'apprendre ; & le nombre en eſt aſſurément plus grand que des autres.

Je commenceray par la moluë verte qui eſt celle que l'on man-

ge à Paris, & qui ſe peſche ſur le grand Banc de Terre-neufve. Le Banc qui s'appelle ainſi eſt une grande montagne qui eſt dans la mer & ſous l'eau diſtante de vingt-cinq lieuës ou environ de l'Iſle de Terre neufve, d'où la moluë verte prend ſon nom. Ce Banc a environ cent cinquante lieuës d'un bout à l'autre, & quelques cinquante lieuës en ſon plus large. Cette montagne qui eſt en la mer a au deſſus d'elle en ſon plus haut vingt-cinq braſſes d'eau, & en d'autres endroits trente, trente cinq, quarante, cinquante, & ſoixante braſſes d'eau. Tout autour elle eſt coupée quaſi tout droit, & en ce tour-là on ne trouve point de fonds à douze & quinze cens braſſes de cordages; par

là vous pouvez juger de la hauteur de la montagne qui eſt de roche, tout le haut en eſt plat quoy qu'elle aille en baiſſant, c'eſt où ſe peſche la moluë qui y trouve pour ſa nourriture force coquillages de pluſieurs ſortes & autres poiſſons. Celuy-cy eſt fort glouton, & ſa gourmandiſe s'étend ſur tout, meſme ſur ceux de ſon eſpece, & ſouvent on en peſche qui ne laiſſent pas depuis qu'ils ſont pris à l'hameçon, dans le temps que l'on les tire en haut d'avaler à demy un de leur ſemblable ſi il ſe rencontre à ſon chemin; il ne trouve rien de trop dur, quelques-fois les peſcheurs laiſſent tomber leurs coûteaux; leurs mitaines, ou autres choſes, ſi une moluë le rencontre elle

l'avalle, & bien ſouvent ils peſchent la moluë qui aura avallé ce qui ſera tombé & le retrouvent dans ſon eſtomac, que les matelots appellent gau. Ce poiſſon a encore une proprieté, qui eſt que ce qu'il avale qui ne ſe peut pas digerer, il le fait revenir de ſon gau qu'il retourne hors ſa gueule, & en fait ſortir tout ce qui luy nuit, aprés quoy il le retire en dedans, & ravalle cet eſtomac. Ceux qui vont ordinairement pour faire cette peſche ſont des Normands du havre de Honfleur, de Dieppe, & d'autres petits havres de Normandie, meſme de Boulogne & de Calais, de Bretagne, d'Olonne & de tout le païs d'Aulnis; tout cela fait bien le nombre de deux cens

à deux cens cinquante navires pescheurs tous les ans, & toute leur pesche n'est quasi que pour Paris, du moins les trois quarts : il y a tel navire qui raporte jusques à trente, quarante & cinquante milliers de moluës, & un navire de cent tonneaux, par exemple, n'aura en comptant mesme le Capitaine, que quinze ou dix-huit hommes au plus d'équipage, & il raportera vingt & jusqu'à vingt-cinq milliers de poisson.

Il faut qu'un Capitaine qui part de France pour cette pesche fasse provision de victuailles pour six mois du moins pour tout son équipage qui est de plus ou moins d'hommes selon la grandeur de son vaisseau : aprés cela ils vont prendre leur

ſel en Broüage, Oleron, Ré, ou Bretagne, qui vaut dix, unze, & douze livres le muid, qui eſt de vingt-huit minots de ſel comble & en penne, quaſi tout le reſte de ce que peut porter ſon navire. Cette peſche-là dépence beaucoup de ſel; il faut de plus des lignes groſſes comme des tuyaux de plumes de quatre vingts-braſſes de long, il en faut huit à dix pour chaque homme, & quelquefois juſques à douze; il leur faut beaucoup plus d'ains ou hameçons, car il s'en perd que la moluë emporte, il luy faut encore pour chaque homme douze à quinze plombs de ſix livres peſant chacun, qui s'attachent au bout de la ligne pour la faire aller à fonds, des coûteaux pour ouvrir la moluë,

& d'autres pour l'habiller, qui eſt la fendre juſques à la queuë, comme on la void à Paris, aprés qu'il eſt équipé de la ſorte, il met à la voille & va à la grace de Dieu pour trouver le grand Banc, où eſtant arrivé l'on ploye toutes les voilles & accommode ſon navire pour cette peſche, l'on attache la barre du gouvernail d'un coſté, en ſorte que le navire demeure quaſi comme s'il eſtoit à l'ancre, bien qu'il ne laiſſe pas de deriver lors qu'il y a du vent. Aprés cela les uns jettent d'abord les lignes à la mer pour voir ſi le poiſſon mord, & les autres travaillent à faire un échaffaut le long d'un des coſtez du navire par le dehors, à moins que le beau-temps n'ait permis à l'équipage de le faire

pendant la route ou en approchant du Banc; ſur cet échaffaut l'on met des barils qui ſont demy muids qui viennent à hauteur de la ceinture, chaque peſcheur ſe met dedans le ſien, ils ont auſſi un grand tablier de cuir qui leur va depuis la gorge juſques aux genoux, le bas du tablier ſe met par deſſus le baril en dehors, pour faire que l'eau que la ligne apporte avec elle en tirant la moluë du fonds de l'eau n'entre en ſon baril, & le peſcheur ayant ſondé le fonds attache ſa ligne au baril dans lequel il eſt, en ſorte qu'il s'en faut environ deux braſſes que le plomb ne touche au fonds, & il s'en faut auſſi une braſſe que le bout de ligne où eſt l'hameçon, & qui eſt attachée pro-

che du plomb n'y touche auſſi ; il ne ſe peſche qu'une moluë à la fois, & pour ſçavoir le nombre qu'il s'en peſche, chaque peſcheur a un petit fer pointu proche de luy, & au meſme temps qu'il deffait l'hameçon de la moluë il en couppe la langue & la paſſe en ce fer; chaque peſcheur a deux lignes, & pendant qu'il en tire une en haut il jette l'autre qui deſcend en bas quand il y a abondance de poiſſon au lieu où eſt le navire.

Un bon peſcheur en peut prendre juſques à trois cens cinquante & quatre cens, mais cela laſſe beaucoup les bras; la moluë eſt peſante, outre ce qu'elle reſiſte, & puis trente, quarante & ſuivant la profondeur juſques à ſoixante braſſes

de lignes ne ſont pas ſi-toſt tirées ; s'ils faiſoient tous les jours cela ils n'y pourroient pas durer ; il ſe trouve bien des jours qu'ils n'en trouvent point, d'autresfois ils n'en peſcheront que vingt-cinq, trente, quarante, un cent, ou deux cens chacun par jour, tout cela eſt au hazard ; pour la boite de la moluë c'eſt l'apaſt que l'on met à l'hameçon, ſur la pointe duquel il pique un morceau de harang, dont la peau a un certain éclat qui reluit en la mer, & lors que la moluë l'apperçoit elle y court : outre cela ils garniſſent entierement l'hameçon des tripailles de la moluë gros comme les deux poings ; mais quand ils trouvent dans le Gau ou eſtomac de la moluë des coquillages ou autres

poiſſons qui ne ſont pas conſommez ils s'en ſervent au lieu de harang.

Il y a tel navire qui ſera aſſez heureux pour faire ſa peſche en un mois ou ſix ſemaines, pendant qu'un autre ſera trois, quatre & cinq mois à l'achever : cela dépend du bon-heur. Tous les navires peſcheurs ne moüillent jamais l'ancre ſur le banc; le jour ils ont une petite voille quarrée ſur le cul de leurs vaiſſeaux qu'ils appellent tapecul, pour les ſoûtenir au vent & empeſcher la derive ou que le navire n'aille de coſté; s'il y alloit les lignes s'éloigneroient trop du navire, & ne pourroient pas prendre le fonds où eſt la moluë.

Pour la nuit ils mettent leur

grande voile, & tous ceux qui ſont ſur le banc la mettent toûjours d'un meſme coſté, afin que les vaiſſeaux faſſent leur derive toute ſemblable, & par ce moyen éviter la rencontre les uns des autres, parce qu'autrement ils courroient riſque de ſe perdre, en ce que les vaiſſeaux ſe pourroient aborder avec fracas.

De plus il faut ſçavoir que le grand Banc eſt rarement ſans une brune ou broüillard, & quelquefois ſi épaiſſe que l'on ne void pas d'un bout du navire à l'autre, c'eſt ce qui les oblige à prendre cette precaution pour éviter le naufrage.

Quand les peſcheurs qui ſont ſur ce grand Banc voyent que le Careſme approche, ceux qui ont

ont la moitié ou les deux tiers de leurs peſche s'en vont pour tâcher d'arriver des premiers pour la vente qui eſt meilleure qu'en un autre temps.

Le Printemps ils partent encore avec moins de charge, car ceux qui arrivent des premiers trouvent encore la vente meilleure, le debit en eſtant bien aſſeuré à Paris, c'eſt ce que l'on y appelle la moluë nouvelle.

Cette diligence leur procure encore un autre avantage, qui eſt d'entreprendre un ſecond voyage en la meſme année dés qu'ils ſont déchargez, & s'ils font bonne rencontre de peſche ſur le Banc, ils peuvent eſtre encore arrivez aſſez-toſt pour la vente du Careſme, mais tous ces avantages-là ſont caſuels,

heureux celuy qui les rencontre, encore y a-il bien de la peine & du mal à ſouffrir, en ce que ſur le grand Banc il fait plus froid au mois de Juin, qu'il ne fait en France au mois de Septembre.

C'eſt tout ce qu'il y peut avoir que trois mois d'Eſté qui ſont quaſi toûjours pleins d'une groſſe brune aſſez froide. Cette grande froidure du Printemps provient des glaces qui viennent du coſté du Nord tirant vers la Suede & Dannemarc, où la mer glace fort épaiſſe, & comme la tourmente la fait rompre par morceaux, que la marée emporte au large, & que le vent du Nord qui eſt commun en ce temps-là les amene vers le grand Banc. Pen-

dant leur voyage la mer qui bat contre & qui monte dessus se glace, ce qui la rend toûjours plus épaisse, & lors que le dessus est plus chargé que le dessous, elle tourne le haut en bas, ainsi elle va toûjours profitant, il s'en voit quelques-fois de plus hautes que les tours Nostre-Dame de Paris, quand le Soleil donne dessus on les void de dix-huit à vingt-lieuës; si un navire les rencontre & qu'il soit au dessous du vent il les sent bien d'aussi loin par le moyen du froid qu'elles rendent & du vent qu'il porte.

Lors que l'on va sur le grand Banc ou en la nouvelle France au mois de May, Juin & Juillet, il faut faire bon quart toutes les nuits; un navire qui rencontre-

roit une glace ſe briſeroit en pieces comme s'il donnoit contre une roche, & point de ſalvation en ces rencontres : à cinquante ou ſoixante lieuës en mer au deça du Banc quelques fois plus proche du Banc, quelques-fois deſſus, quelques-fois par delà, elles vont ſelon les vents qui regnent, il s'en trouve quelquefois un ſi grand nombre en ſuite les unes des autres eſtant conduites tout d'un meſme vent, qu'il s'eſt trouvé des navires allant à terre pour le poiſſon ſec qui en ont rencontré de cent cinquante lieuës de longueur encore plus, qui les ont cottoyées un jour ou deux avec la nuit, bon frais portant toutes voiles ſans en trouver le bout, ils vont comme ce[illegible] tout le long

pour trouver quelques ouvertures à paſſer leurs navires: s'ils en rencontrent ils y paſſent comme par un détroit, autrement il leur faut aller juſques au bout pour y paſſer, car les glaces barrent le chemin.

Ces glaces-là ne fondent point que lors qu'elles attrappent les eaux chaudes vers le Midy, ou bien qu'elles ſoient pouſſées par le vent du coſté de la terre, il en échouë juſques à vingt-cinq & trente braſſes d'eau, jugez de leur hauteur ſans ce qui eſt ſur l'eau: Des peſcheurs m'ont aſſeuré en avoir veu une échoüée ſur le grand Banc à quarante-cinq braſſes d'eau qui avoit bien dix lieuës de tour, il falloit qu'elle euſt une grande hauteur : les

navires n'approchent point de ces glaces-là l'on apprehende qu'elles ne tournent d'un coſté ſur l'autre, à meſure qu'elles ſe déchargent du coſté où elles ont plus de chaleur, ainſi le plus peſant l'emporte: ces glaces-là ſont la cauſe en partie, de ce que l'on croit le Canadas ſi froid.

Les peſcheurs ſur le Banc ont prés de ſix mois que l'eau gele ſur leur ligne à meſure qu'ils l'a retirent en haut, cela leur donne bien du mal & une grande fatigue: je ne ſçay comment il ſe trouve du monde pour cette peſche, & où ils ont ſi peu de profit: quand un peſcheur gagne pour ſon voyage trente à trente-cinq ou quarante écus il n'eſt pas mal, & ces voyages

ſont de cinq, ſix & ſept mois, compris le temps de la charge & de la décharge du navire, pendant quoy ils ne gagnent rien.

Revenons à la façon de ſaller la moluë. Ayant couppé la langue ils jettent la moluë ſur le pont du navire, où des garçons la donnent à ceux qui l'habillent : ce qu'eſtant fait l'on la donne au ſaleur qui la range en fonds de cale teſte contre queuë, en ayant fait une couche longue d'une braſſe ou deux ſelon qu'il void la peſche donner pour contenir le tout en une pille : le premier rang fait on la couvre toute de ſel tant qu'elle en puiſſe prendre, comme on dit tout ſon ſaoul, puis on fait une autre couche deſſus qu'on

ſale de meſme, ainſi continuant toute la peſche d'un jour, car on ne met que tres-rarement celle d'un jour ſur l'autre, ayant demeuré ainſi trois ou quatre jours tant que ſon eau ſoit égouttée & qu'elle ait pris ſon ſel, puis on la releve & on luy oſte tout ce qu'elle a de ſel de reſte, & puis on fait une autre couche en un autre endroit du fonds du navire, & on la recouvre encore de nouveau ſel, lit pour lit, aprés quoy l'on n'y touche plus & l'on continuë toûjours de meſme juſques à ce que le navire ait ſa charge, ſi on les changeoit encore une autrefois de place, il y faudroit encore remettre de nouveau ſel.

Il convient encore de ſçavoir que ſur le Banc qui eſt à vingt-cinq

cinq lieuës de la plus proche terre il s'y void une si grande quantité d'oiseaux que cela n'est pas croyable, comme happefoye, croiseurs, poules de mer, pennegoins & beaucoup d'autres sortes.

Je parleray seulemẽt de ceux-cy. Les happefoye sont des oyseaux fort gourmands, ils s'appellent ainsi, parce qu'ils vivent de foye de moluë, & s'ils voyẽt un navire qui pesche, il s'y en assemble un si grand nombre autour de luy pour attraper les foyes qui tombent en la mer, qu'aussi-tost qu'il s'en jette un, plus d'une cinquantaine de ces oyseaux fondent dessus & s'entrebattent pour l'attraper; ils viennent tout proche le bord du navire, & quelques-fois on les peut tuer

avec une perche, leur gourmandiſe fait que l'on les prend aiſément, avec des hameçons qu'on attache au bout d'une petite ligne dont les peſcheurs ſe fourniſſent exprés : cette ligne eſt ſupportée ſur l'eau par un morceau de liege, & l'on met à l'hameçon un morceau de foye: l'on jette cela le plus au large que l'on peut, auſſi-toſt ces oyſeaux ſe battent à qui l'attrapera; & aprés s'eſtre bien battus, à la fin un l'attrape qui ſe prend par le bec, on le tire à bord; il faut bien prendre garde qu'il ne vous attrape la main, ſon bec de deſſus eſt crochu qui paſſe beaucoup ſur l'autre, s'il mordoit il perceroit le doigt ou la main; lors qu'on l'a depris de l'hameçon & qu'on le laiſſe aller

ſur le tillac il ne s'envole point, il ne ſçauroit s'élever à moins qu'il ne ſoit dans l'eau : cette peſche donne un grand divertiſſement.

Les Croiſeurs ſont des oyſeaux qui viennent auſſi pour manger des foyes, mais ils ne s'approchent pas de ſi prés ; ils s'appellent Croiſeurs, parce qu'ils croiſent toûjours en mer d'un coſté & d'autre : leur vol eſt differend de ceux des autres oyſeaux, en ce qu'ils volent pour ainſi dire de trayers, ayant une aiſle qui regarde vers le Ciel, & une autre vers la mer, en ſorte que pour ſe tourner ils mettent l'aiſle de deſſus deſſous : il s'en trouve toûjours depuis qu'on eſt en mer à cent lieuës de terre juſques à la nouvelle Fran-

ce : il ne ſe paſſe journée que l'on n'en voye quelqu'un qui va croiſant d'un bord à l'autre, c'eſt pour chercher quelques petits poiſſons à manger qui vont à fleur d'eau, comme le poiſſon volant, le harang, la ſardine & autres dont il vit.

La Poule de mer s'appelle ainſi par la reſſemblance qu'elle a avec cet animal terreſtre : elle vit auſſi de petits poiſſons & de foyes ; elle n'eſt pas gourmande, mais plus privée que les autres ; elle eſt toûjours volante autour du navire, ſi elle aperçoit quelques tripailles elle ſe jette deſſus.

Le Pennegoin eſt un autre oyſeau martelé de blanc & de noir, il ne vole point, il n'a que deux moignons d'aiſles dont

il bat ſur l'eau pour fuïr ou plonger : on tient qu'il plonge juſques au fonds pour trouver ſa proye ſur le banc; il s'en trouve à plus de cent lieuës de la terre, où il ne laiſſe pourtant pas d'y venir pondre comme les autres ; lors qu'ils ont fait leurs petits ils ſe mettent à l'eau & leurs petits ſe mettent ſur leur dos, & les portent comme cela juſques ſur le Banc, où on en void qui ne ſont pas plus gros que des poulets, quoy qu'ils viennent gros comme des oyes : tous ces oyſeaux-là ſont bons à manger par des peſcheurs ; pour moy je n'y trouve point de gouſt, ils ſentent l'huile à cauſe de la quantité du poiſſon & des foyes qu'ils mangent, & qui ſervent à faire l'huile de poiſſon,

les peſcheurs les amaſſent pour cet effet ; il y a telle navire qui en a fait juſqu'à dix & douze poinçons : C'eſt à peu prés tout ce qui ſe pratique en la peſche de la moluë verte ſur le grand Banc.

Chapitre III.

La maniere de pescher la moluë qu'on appelle merluche, de l'habiller, de la saler, & de la faire secher, & de toutes les utencilles necessaires pour cela.

PArlons à present de la pêche du poisson sec qui est toûjours comme nous avons dit au precedent Chapitre la mesme moluë sous le nom de merluche, elle est plus petite que la verte, ce qui la rend plus aisée à conserver, le sel la penetrant davantage que la moluë verte qui

eſt plus grande & par conſequent plus épaiſſe, & qui ſeroit mangée des vers avant qu'elle fût ſeche à cauſe de ſon épaiſſeur, ce qui n'arrive pas à la petite qui eſt de garde & ſert aux victuailles des plus longs voyages & aux climats les plus chauds; ce n'eſt pas qu'il ne s'en peſchent de grandes à la Terre & plus grandes qu'au Banc, mais l'on ne la fait point ſecher, on la met au verd, c'eſt à dire on la ſale, comme on fait ſur le Banc.

Entre tous ceux qui d'ordinaire font cette ſorte de peſche, les Baſques ſont les plus habilles, ceux de la Rochelle ont le premier rang aprés eux, & les Inſulaires qui ſont aux environs, enſuite les Bourdelois, & puis

les Bretons : De tous ces endroits-là il y peut aller, cent, six-vingt, & cent-cinquante vaisseaux tous les ans, s'il n'y a point d'empeschement par la necessité des matelots qui sont retenus pour les vaisseaux du Roy.

Il faut pour cette peſche beaucoup plus de dépense que pour celle du Banc, à laquelle il ne faut que des plombs, des lignes des couteaux, du sel & d'autres utencilles dont nous avons parlé ; un navire de deux cens tonneaux au Banc n'aura que vingt-cinq hommes, & pour la secherie il en faudra cinquante du moins avec des victuailles pour huit à neuf mois : Pour ce qui est du sel il luy en faut plus de la moitié moins, outre que si un

navire du Banc porte quarante-cinq à cinquante milliers de poisson l'autre en portera deux cens milliers de sec. A l'égard de leur équipage de pesche & nourriture il est bien differend, leur principale victuaille est de quatre quintaux ou quatre cens pesant de biscuit pour hommes tant grands que petits; & une pipe de vin ou deux bariques, outre du lard, des pois, des féves, de la moluë, du harang, du beure, de l'huile, du vinaigre & autres petites commoditez à chaque navire à proportion du nombre des pescheurs.

Pour leurs conditions elles sont differentes; les Basques s'accommodent à la charge du navire, l'on estime le navire ce qu'il peut porter de quintaux de

poiſſon, les Bourgeois accordent avec l'équipage qui ſont deux ou trois cens parts ſelon le nombre, & donnent au Capitaine un certain nombre de parts ſuivant la reputation qu'il a en cet exercice, au Maiſtre de grave tant, au Pilote tant, les Habilleurs tant, les Maiſtres des chalouppes tant, à leurs Arimiers & Boſſoints à chacun tant, & aux Garçons à chacun tant de parts; au retour du navire s'ils n'apportent le nombre des quintaux dont l'on eſt convenu, l'on rabat à un chacun de ce qui manque au prorata de ce qu'il devoit avoir, mais s'il apporte plus on leur augmente auſſi tout de meſme.

La pluſpart des Bourdelois font au tiers de la charge, c'eſt

à dire que ſi le navire rapporte dix-huit milliers de poiſſon, il y en a ſix mil pour l'équipage qui s'accordent auſſi à la part; mais c'eſt le Capitaine qui fait l'équipage, & promet à ſon Pilotte & Maiſtre de grave qui ſouvent n'eſt qu'un qui fait les deux charges à tant de parts, à un chacun enſuite ſelon ſa charge; le Capitaine ſe taxe auſſi; mais tous les garçons luy appartiennent, à qui il ne donne que des trois, quatre, cinq & ſix écus pour tout leur voyage & prend leur part: il y a quelquesfois des quatre, cinq, ſix & dix garçons ſelon la grandeur du navire, en ſorte qu'il y a toûjours un garçon pour chaloupe.

Ceux de la Rochelle & des

Isles sont autrement, ils n'ont que le quart de la pesche, de vingt mil livres, cinq mil; c'est aussi le Capitaine qui fait son équipage; & sont tous à la part également, le Capitaine & les garçons, comme les autres, pour chaque chalouppe un garçon, les Bourgeois du navire qui sont les proprietaires font les victuailles comme je vous ay dit, & donnent au Capitaine cent écus pour chalouppes, à chacunes desquelles il y a toûjours cinq hommes y compris les garçons; A tous ces gens-là il leur faut un pot de vin à chacun selon sa charge; c'est à quoy sont employez les cent écus pour compenser la difference qu'il y a du quart de ceux qui sont au tiers; de ceux-cy le Pilotte aura

par exemple cent cinquante livres ou deux cens livres, le Maiſtre de grave à peu prés autant ſi un ſeul fait les deux charges il aura trois cens livres, les Maiſtres de chalouppes cent vingt ou cent trente livres ſelon qu'ils vallent : il faut que ces Officiers-là ſçachent habiller le poiſſon : les Arimiers vingt-cinq à trente écus, les Boſſoints, vingt-cinq, trente & quarante livres, tous ſelon leur capacité ; le Capitaine gagne quelquesfois ſur ces cent écus, quelquesfois auſſi il y perd, en ce que les Capitaines ſe piquent d'avoir de bons hommes qu'ils connoiſſent tous, & cela ne s'emporte qu'à force de pot de vin & à les faire boire, & à boire meſme ſouvent avec eux pour

tâcher de les avoir & leur donner le denier à Dieu, aprés cela c'eſt un homme aſſeuré, quelques-fois les Boſſoints les recompenſent, ce ſera un bon garçon fort qui veut apprendre le métier de Matelot, car c'eſt-là leur apprentiſage, auquel il ne donnera que la valeur de ſon pot de vin, pour ſon voyage, & retire ſa part; le Canonier peut eſtre auſſi un homme de chalouppe, en ce cas on luy augmente ſon pot de vin, pour les Charpentiers ils ont auſſi un pot de vin de trente & quarante écus, le maiſtre valet de meſme, c'eſt celuy qui a le ſoin des victuailles: pour le Chirurgien il a ſon coffre pour pot de vin, pour lequel l'on luy donne des deux ou trois cens livres, ſur

quoy il doit fournir des medicaments, inſtruments, & de tout ce qu'il luy faut pour penſer & medicamenter tout l'equipage, & au retour ſon coffre luy demeure, il a auſſi vingt ſols de chaque homme pour leur faire le poil, & ſa part à la peſche comme les autres, mais il doit auſſi ſervir à la terre, c'eſt luy qui eſt un des décoleurs, & porte le boyart comme le moindre des Matelots, ce que j'expliqueray en ſon lieu.

Le Capitaine ayant tout ſon equipage travaille à faire embarquer ſon ſel, ſon vin, & tout ce qui luy eſt neceſſaire pour la peſche, & le vent luy eſtant propre il met à la voile; ayant fait environ cent ou cent cinquante lieuës & qu'il eſt hors des ter-

res

res il ſonge à faire preparer une bonne partie de ce qui eſt neceſſaire pour la peſche, il donne à chaque Maiſtre de chalouppes de la toille pour faire ſa voille & du fil tant qu'il luy en faut, puis il donne à chacun ſon Arimier & Boſſoin, car bien que tous ſoient aſſurez en partant de France de l'employ qu'ils auront ſur les lieux, neantmoins peu ſçavent certainement avec qui ils ſerviront, ſi ce n'eſt lors que le Capitaine leur declare, & quelques-fois il les fait tirer au ſort : ces chalouppes-là ſont appareillées comme celles de la Rochelle, elles n'ont qu'un maſt, la driſſe n'en partage pas la vergue également, elle eſt attachée en ſon tiers & n'a qu'un bras qui eſt un cordage attaché au plus

long bout de la vergue, & de l'autre coſté, le bout de la vergue eſt une fois plus gros que du coſté du bras, afin de faire le contre-poids, le bras ſert pour haller la voile, lors que le vent vient de l'arriere & l'eſcoute qui eſt attachée au coin de la voile, de l'autre coſté par embas ſert à haller la voile, lors que le vent vient de l'avant pour que la voile reçoive plus de vent, à quoy ſert encore le ſecours d'une perche avec laquelle on pouſſe la ralingue, plus en avant pour que le vent donne encore mieux dans la voile; cette perche s'appelle un Valleſton, & pour lors s'il y a du vent la chalouppe eſt tellement couchée ſur le coſté que l'eau entre dedans par deſſus le bord; c'eſt en ces occa-

sions où le maistre de la chalouppe a besoin de toute son adresse à bien gouverner, & qu'il est necessaire qu'il aye l'ecoûte à la main pour l'alonger ou la retirer, pour faire dresser la chalouppe quant elle se couche trop, ou qu'il vient des raffalles, * ayant un bon Gouverneur il n'y a pas de risque, il y en a plus quant le vent vient justement par derriere; l'on souhaite plus celuy-là que l'autre, en ce que la chalouppe est toûjours droite, neantmoins il en perit plus de vent arriere que de celuy de devant, en ce que la chalouppe est plus mal-aisée à gouverner, & plus sujette à virer.

Raffalles sont des rechargés subites de vent.

Continuons à dire ce qui est necessaire à l'appreſt des chalouppes de pesche; le Capi-

taine donne encore à châque Maiſtre de chalouppe un câbleau, c'eſt un cordage un peu plus gros que les groſſes cannes que l'on porte à la main, il a ſoixante à quatre-vingts braſſes, il en faut garnir un bout de douze à quinze braſſes de long, cette garniture ſe fait des filets d'un vieil cable, & cela s'appelle fil de carret, avec lequel l'on entoure le câbleau le plus ſerré que l'on peut de la longueur que j'ay dite : on le godronne à meſure qu'on le garnit, on leur donne encore un grappin de fer qui eſt l'ancre de la chalouppe, il eſt fait comme un crochet à pendre de la viande, à la reſerve qu'il eſt plus grand, & que la verge ou eſt la boucle a une bonne demie braſſe de longueur &

au bout des pointes, on soude un morceau de fer plât large comme la main qui vient en pointe sur le bout du grappin qui pese cinquante à soixante livres : le cableau n'est pas attaché à l'anneau comme l'on fait aux ancres, mais aux pattes, tenant seulement à l'anneau par un fil de carret, afin que si le grappin estoit engagé dans quelques roches, le fil de carret venant à rompre par l'effort que l'on fait à l'élever, le grappin puisse plus aisément se dégager, l'effort ne se faisant plus que sur les pattes ou le câbleau est attaché.

Le Capitaine donne encore pendant le voyage à chaque chalouppes six lignes, sçavoir deux à chaque homme & une dou-

zaine d'ains ou hameçons, & deux barres de plomb qui fait à chacun trois calles de trois à quatre livres piece ; cela fait, chacun travaille à preparer ſon affaire pour eſtre preſt à s'en ſervir lors qu'il eſt queſtion d'aller en peſche dés qu'ils ſont arrivez à terre, où ils n'auroient pas le loiſir à cauſe de leurs échaffauts & logemens.

Pour preparer leurs lignes qu'on leur donne en un paquet il les faut détordre & les étendre : pour ce faire ils attachent un morceau de bois à un bout de la ligne qu'on jette à la mer, à meſure que le navire vat ce bout demeure derriere juſques à ce qu'ils l'ayent toute démélée, & eſtant au bout ils y mettent un autre morceau de bois, que

l'on jette auſſi à la mer de l'autre coſté du navire, & tirent le premier bout pour le detordre, & le dernier bout va auſſi de l'arriere du navire; à meſure que l'on tire le premier; ils la tire comme cela d'un bord à l'autre, des ſept, huit & dix fois, tant qu'elle ſoit toute detorſe, & puis la ployent ſur un travoüil qui ſont quatre morceaux de bois, dont deux les plus longs d'environ un pied, ſont plats par les bouts & percez, & dans les trous on met un baſton rond à chaque bout, qui fait un quarré un peu plus long que large; la-deſſus l'on tourne les lignes afin qu'elles ſechent plus facilement qu'en un bouchon, & qu'elles ne ſe meſlent point.

Enſuite ils enchappellent les

ains ou hameçons, c'eſt à dire qu'ils mettent environ un pied de lignes en double ſur le bout de l'ain d'enhaut qui eſt un peu aplaty & le lient en ſorte qu'il ne ſe peut deffaire, car c'eſt dans la pointe de l'hameçon que ſe met la boitte ou l'appaſt, c'eſt à dire un morceau de harang ou de la tripaille de moluës gros comme le poing que prend la moluë, & en la tirant en haut elle emporteroit l'ain s'il n'eſtoit bien lié. De cét ain au plomb que l'on met à la ligne, il y a une bonne braſſe de ligne d'intervalle.

Pour ces plombs-là on coupe la barre de plomb en trois ou quatre morceaux ſelon ce quelle eſt, chaque morceau fait ſon plomb, les uns le font rond, les autres

autres le font en quarré, & bien plus gros d'un bout que de l'autre, le plus menu s'applatit un peu par un bout; on le perce, & en ce trou-là l'on met auſſi de la ligne en double de la meſme longueur qu'à l'ain, on les lient avec du fil de voile, en ſorte que cela n'échappe point; les uns y font plus d'enjolivements que les autres pour faire voir leurs addreſſes, cela s'appelle garnir le plomb.

Quand ils travaillent il ſemble qu'il y a plus de cinquante Mareſchaux à battre ſur l'enclume au bruit qu'ils font, les uns battent ſur les ancres, les autres ſur les canons, cela dure trois ou quatre jours.

Parlons à preſent de l'équipage des Peſcheurs qui ſert à la peſche ; pour cela les Maiſtres de chalouppes & tous leurs gens ont chacun une paire de bottes, fortes & larges, en ſorte que l'on ſe débotte en ſecouant la jambe : elles n'ont que la tige ſans genoüilleres, il ne faut point qu'elles prennent l'eau ; ils ont encore un grand garderobbe de peau de mouton paſſée avec la laine, le coſté du cuir eſt bien huilé, en ſorte que l'eau ne paſſe point au travers, ce garderobbe va plus bas que la botte, ils ont encore un juſte-au-corps de la meſme étoffe à l'épreuve de l'eau qui vient plus bas que la ceinture qui couvre ce garderobe, & ce

juſte-au-corps a un capuchon qui ſe met ſur la teſte ; outre cela il y a un grand tabelier de meſme étoffe, qui prend depuis le col juſques à my-jambe. Voilà l'équipage à chacun des trois hommes de la chalouppe lors qu'ils vont en mer pour peſcher la moluë, du moins ceux qui ſe veulent conſerver de la pluye & de l'eau en tirant leurs lignes.

Il ſe trouve peu de Baſques qui n'ayent tout cét équipage, & meſmes pluſieurs l'ont double en cas qu'ils ſoient moüillez, ils en prennent un ſec le lendemain pour retourner en peſche pendant que l'autre ſeche, quand ils quittent ces habits là, ils ne ſont non plus moüillez que

s'ils n'avoient bougé d'une chambre quelque pluye qu'il fasse.

Les Rochelois, Bourdelois & Islois, ou Matelots des Isles Dieu, d'Olleron & autres ne sont pas si bien équipez, il s'en trouve quelques-uns qui en ont, mais rarement de rechange, pour l'ordinaire la plus part se contente de leurs petits capots de drap qui leur vient un peu plus bas que la ceinture, avec le capuchon, le tabelier de peau de mouton comme les autres, des manches de cuir ou de toille goudronnée, pour des bottes les Pescheurs en ont tous generallement. Voila leur équipage de pesche; ils achèptent tout cela à leurs dépens.

CHAPITRE IV.

Contenant ce qui se pratique lors que les navires approchent du lieu où la peſche se doit faire, la maniere d'avoir leur place, ce qui se fait à la deſcente, & comme l'on met le monde en beſongne.

PENDANT que tous ces preparatifs de peſche se font dans le navire il ne laiſſe pas d'avancer chemin, & estant proche de terre & du lieu où ils pretendent aller faire leur peſche il se rencontre quelquefois deux ou trois navires enſemble qui ont deſſein d'aller tous en vn meſme

havre & chaque Capitaine d'y eſtre Admiral ; pour avoir cette Admirauté lors qu'ils ſont à huit, dix, ou douze lieuës de terre ils mettent la nuit vne chalouppe à l'eau avec leurs meilleurs hommes de rames équipée de bons avirons, s'ils ont bon vent qui les porte plus viſte que l'aviron ils ſe ſervent de la voile, ſi au jour ils apperçoivent que d'autres y envoyent auſſi ; ils n'ont point peur de tourner, ils portent de la voille à l'envie les vns des autres pour gagner le devant, quelquesfois l'eau paſſe par deſſus le bord de la chaloupe, perſonne ne remuë crainte d'en faire perdre l'aire excepté celuy qui jette l'eau ; peu de monde voudroit eſtre de leur compagnie, s'il n'y a point de

vent il faut ramer, c'eſt là où ils allongent bien les bras; il n'y a point de galeriens qui tirent ſi fort à la rame qu'eux; l'on ne parle point de boire ny de manger crainte de retarder; il y en a toûjours quelqu'vn qui arrive quelque moment plûtoſt que les autres; le premier qui ſaute à terre acquiert le droit d'Admiral pour ſon Capitaine, c'eſt à luy à prendre ſa place ou bon luy ſemble, tant pour faire ſon échaffaut que pour placer ſon navire, s'il ſe trouve à la coſte du bois des échaffaux qui auroient eſté rompus l'hyver que la mer y aura jettez il le prend & tout ce qu'il y trouve à ſa comodité par preferance.

Le navire y eſtant arrivé ils changent tous d'employ hors le

Capitaine, & chacun d'eux prend celuy auquel il a eſté deſtiné ſuivant ſon engagement, avant que de partir, en ſorte que tel n'eſtoit que matelot pendant la route qui devient Maiſtre de chalouppe; lors qu'il eſt arrivé au lieu de la peſche, à meſme temps le Capitaine envoye tous ces Charpentiers à terre pour vîtement preparer ſes chalouppes, s'il en a à luy à terre; mais ils vont peu en vn lieu qu'ils n'en ayent ou qu'ils n'y en portent, s'il y en manque quelqu'une & qu'il en trouve à la coſte il les prend par preference, moyennant toutefois que les chalouppes n'ayent point de Maiſtre & qu'il n'y ayent aucun peſcheur qui les reclame, ou comme proprietaires, ou par

Procuration d'eux, ou la marque des chalouppes ſoit exprimée; ce droit d'Admirauté ne donne rien ſur les chalouppes d'vn autre; mais ſeulement ſur celles qui ſe trouvent comme épaves, dont il ſe peut preferablement ſervir, aprés quoy s'il y en a ſuffiſament, les navires qui ſont arrivez dans le meſme havre ont aprés luy ſucceſſivement le meſme droit ſuivant le rang de leur arrivée, à la reſerve de Plaiſance qui eſt vn havre en l'iſle de Terre-neufve où nombre de navires vont faire leur pêche, dans lequel, quand l'Amiral s'eſt pourveu ſuffiſãment des chaloupes, il donne le ſurplus à qui bon luy ſemble de ceux qui en ont beſoin, à la reſerve toûjours des proprietaires ou porteurs de Procurations.

Les Charpentiers estant à terre, le Capitaine travaille à faire placer son navire le mieux qu'il peut & le bien faire amarer, puis laisse le Contre-maistre avec sept ou huit hommes pour le degarnir, tout de mesme que s'il estoit dans un havre en France pour y passer son hyver, il ne luy reste de cordage que les aubans qui servent à tenir les mâts debout, ces ordres donnez tout le monde va à terre.

Y estãs les uns vont pour travailler à terre au logement des pescheurs qui est comme une halle couverte d'une voile du navire, les côtez du bas tout autour sont garnis de branches de sapin entrelacez dãs des piquets ou pieux fichez en terre de quatre à cinq pieds de haut & où finit la voi-

le des deux costez, à l'égard des deux bouts qui sont comme les deux pignons de cet édifice l'on y met des perches de sapin distantes d'vn pied l'vne de l'autre, on les entrelasse aussi de branches de sapin que l'on serre le plus prés les vnes des autres que l'on peut, en sorte qu'à peine le vent y passe; dans le millieu au dedans l'on met de grosses perches de bout, distantes l'vne de l'autre de la longueur d'vn homme qui supportent le faiste, l'on met d'autres perches par le travers que l'on cloüe à chaque distance le tout en sorte que cela ne branfle point, & en font deux estages l'vn sur l'autre où ils dressent leurs lits & couchent deux à deux; le fonds de leurs lits est

de cordages qu'ils maillent comme vne raquette, mais les ouvertures bien plus larges, & à chaque largeur de lit l'on met vne perche qui fait la ſeparation des deux hommes & qui empeſchent qu'ils ne s'incomodent la nuit par leurs poids, qui autrement les feroit tomber l'vn ſur l'autre ſi les cordes qui en compoſent le fond n'eſtoient roidies par cette perche du milieu, leur lit eſt vne paillaſſe d'herbe ſeche, leur couverture eſt telle qui leur plaiſt d'apporter, car beaucoup n'ont pour cela que leurs cappots. Pour leurs coffres ils les mettent le long de la paliſſade & de leurs lits; voilà le logement des peſcheurs, à l'égard des dimentions de ce logement il dépend pour

l'ordinaire de la grande voile du navire qui le couvre.

Pendaut que l'on travaille à ce logement d'autres travaillent à celuy du Capitaine qui se fait de la mesme sorte ; mais il y a au milieu une cloison de perches les vnes contre les autres, où l'on fait une porte qui ferme à clef, un costé sert pour mettre les victuailles, & l'autre là ou est sa table & son lit, à costé ou au dessus fait de cordages comme les autres, quelquefois il le fonce de planches, il a paillasse & matelats.

D'un autre costé le Maistre-valet avec une partie des garçons travaille à faire la cuisine, qui est couverte de grands gazons de terre arrengés comme des tuilles les uns sur les autres,

en ſorte qu'il n'y pleut point, & de la couverture en bas, il y a tout autour des branchages de ſapins entrelacez comme les autres que les garçons apportent de de dans les bois auſſi bien que pour tout le reſte des logemens; c'eſt d'ordinaire le Chirurgien qui a l'ordre de les faire aller aux bois, tout cela ce fait à la fois & eſt achevé en deux ou trois jours bien qu'il faille aller chercher tous ces branchages & perches dans le bois, les apporter & les peler, de crainte qu'elles ne percent & gaſtent les voiles.

Pendant que tout cela ſe fait le Maiſtre de grave & le Piote, qui ont dix ou douze hommes avec eux ſont aux bois pour couper des ſapins gros comme la cuiſſe, de douze, quinze,

seize à vingt pieds de longueur pour faire leurs échaffaux & les logemens, tous y trevaillent, il les faut apporter jusques sur le bord de l'eau de sept à huit cens pas, & quelquefois de mil ou douze cens; car tous les ans l'on en coupe, & les plus proches sont toûjours les premiers pris, il y a des endroits où il y en a esté tant couppé qu'il n'y en a plus, il faut qu'ils en aillent chercher à trois, quatre, cinq & six lieuës, & quelquefois plus loin, il n'y a plus gueres d'endroits où il ne les faille aller chercher au loin, ils y vont avec des chaloupes de trois hommes chacune qui vont & viennent jour & nuit qui n'en sçauroient porter plus de cinquante à soixante chacune, & de puis que l'on a

commencé le travail il ne faut quasi plus parler de dormir, boire & manger qu'à la dérobée, sinon pour le souper, pendant que l'on charie tout le bois les autres travaillent à dresser l'échaffaut.

CHA-

CHAPITRE V.

De la maniere de faire l'échafaut pour l'habillage de la Moluë, & du travail qu'il y a à le construire.

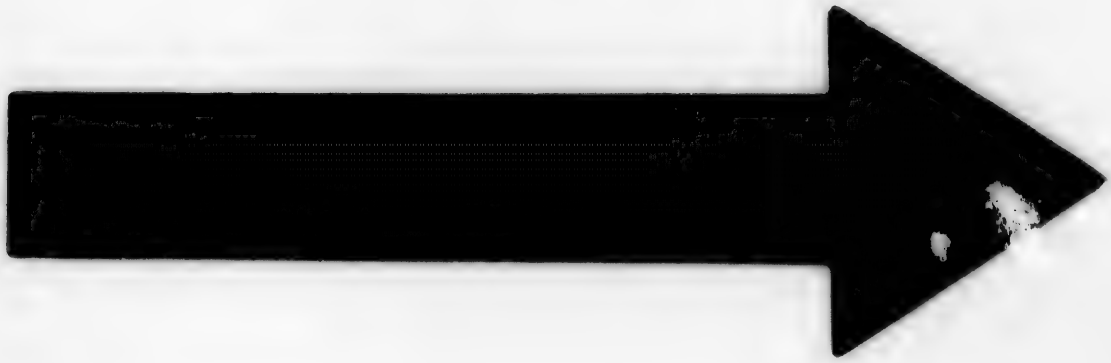
L'Echaffaut eſtant auſſi neceſſaire qu'il eſt à cette peſche, il ne ſera pas hors de propos, de le décrire icy, pour en faire mieux comprendre l'uaſge; Il faut ſçavoir d'abord que tout le bois dont il eſt compoſé, ſe prend dans le païs meſme où il ſe fait; il peut avoir quarante, cinquante, & ſoixante pas de long, ſuivant la grandeur des navires, à laquelle nous ſuppo-

ſons toûjours que le nombre des hommes eſt à proportion, ſa largeur eſt à peu prés le tiers de ſa longueur, & le bout qui n'eſt point couvert eſt auſſi environ le quart de ſa longueur, & ſe termine quelquefois en pointe & quelquefois en quarré, & avance en la mer, en ſorte que les chaloupes y puiſſent toûjours aborder.

Pour commencer la conſtruction de l'échaffaut l'on plante à quinze, vingt, ou vingt-cinq pieds en mer, vn gros pieu de dix-huit à vingt pieds de haut, pour cet effet trois ou quatre hommes ſe mettent à la mer eſtant baſſe le plus avant qu'ils peuvent, le pieu eſtant dreſſé l'on y met juſques à trois & quatre arboutans, dont les bouts ſont au fonds de l'eau, & les

autres bouts contre le pieu, auſſi haut qu'un homme peut toucher pour les clouer d'un clou gros cõme le doigt : Ce pieu eſtant bien arreſté debout, on en plante vn autre de meſme à terre & tout vis à vis un ſecond, en ſorte que ces deux derniers font la largeur de l'échaffaut, ce qui fait vn triangle quand le bout de l'échaffaut ou avant bec ſe finit en pointe.

Entre ces deux derniers pieux & celuy qui eſt à la mer, l'on plante encore des pieux de braſſe en braſſe des deux coſtez, en ſorte que cela forme le triangle dont la pointe eſt à la mer, tous ces pieux-là eſtant dreſſez avec des arboutans bien cloüez à chacun deſquels l'on cloüe trois & quatre de ces groſſes



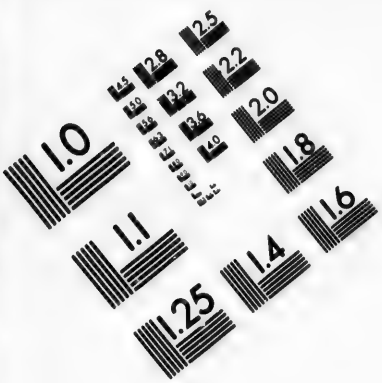
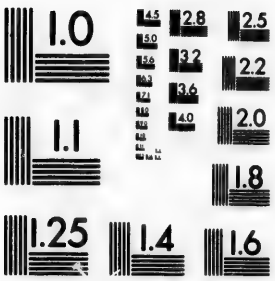
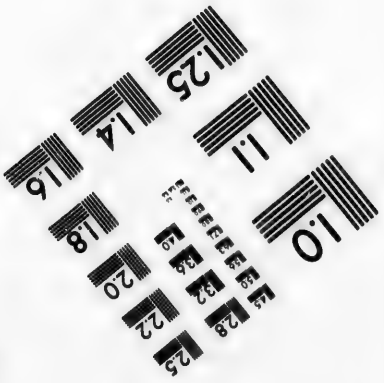


IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)





Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

1.0
2.8
2.5
3.2
2.2
3.6
2.0
1.8
1.6
1.0
1.1
1.25

perches de puis le bas juſques en haut, de diſtance en diſtance, en ſorte que cela ſert d'échelle pour monter ſur l'échaffaut ; pour fortifier cette pointe l'on met encore ſous toute l'étenduë de ce triangle nombre de pieux debout bien étayés, aprés quoy l'on met quantité de groſſes perches qui traverſent des uns aux autres, d'autres qui prennent du haut en bas en croiſant, en ſorte que cette pointe eſt tellement garnie de bois ſi ſolide & ſi bien cloüée, qu'elle eſt capable de reſiſter aux plus rudes vagues, & au choc des chalouppes qui y abordent toutes continuellement lors qu'elles reviennent de la peſche : le Pilotee de cette pointe eſtant ainſi planté, l'on poſe des traverſe de groſſes pie-

ces de bois à la hauteur de dix-huit à vingt pieds du fonds, de ce premier pieu qui fait la pointe : & les traverſes ſont proprement les ſolives qui ſoutiennent le plancher, qui de haute mer eſt élevé de cinq pieds ou environ de la ſuperficie de l'eau à la pointe de l'échafaut. Cela fait l'on continuë l'échafaut de la largeur de ces deux pieux qui ſont en terre, qui font auſſi la largeur de cette pointe, laquelle largeur l'on continuë trente-cinq ou quarante pas toûjours de plain pied, en ſorte que les pieux que l'on plante debout pour ſoutenir le planché de l'échafaut aillent toûjours en diminuant de longueur, à cauſe que la coſte va s'élevant vers la terre comme un theatre de Comedie. Tous

ces pieux ſont auſſi bien étayez & fortifiez de perches en travers que l'avant bec de l'échafaut : on continuë à mettre deſſus des traverſes de braſſes en braſſes pour parachever le planché de l'échaffaut : dans le milieu de ces traverſes l'on met de groſſes perches de bout de vingt-cinq ou trente pieds pour ſupporter le faiſte de l'édifice, dont le plus gros bout porte ſur terre & ſont clouées à ces traverſes de deux en deux, depuis la baſe du triangle allant vers la terre. Tout cela eſtant achevé, l'on a de petites perches les plus longues que l'on peut trouver, que l'on couche de leurs longs ſur ces traverſes où on les aranges le plus prés que l'on peut les unes contre les autres depuis

la pointe jusques au bout devers terre, ce qui fait proprement le planché de l'échafaut.

Depuis ces deux pieux de la pointe qui font la largeur de l'échafaut en allant à terre, de ces deux costez l'on met de petites perches, qui vont depuis la terre toutes droites, & passent au dessus du plancher d'environ quatre pied, distantes d'environ deux pieds les unes des autres, au bout d'enhaut de ces petites perches qui sont des deux costez de l'échafaut, l'on cloüe une autre grosse perche au dessus qui les prend de travers d'un bout à l'autre.

Dessus ces grosses perches de bout qui sont clouée au milieu des traverses, l'on met d'autres perches que l'on cloüe sur les

bouts d'enhaut d'un bout à l'autre, leſquelles perches font le faiſte ; enſuite on met d'autres perches, qui viennent aboutir ou tomber ſur ces autres perches qui ſont élevées de quatre pieds aux coſtez de l'échafaut, & ſervent de chevrons : cela fait on met une grande voile du navire deſſus, dont les coûtures vont comme les chevrons, afin que l'eau coule plus facilement ; pour cet effet l'on roidit la voile le plus que l'on peut avec des cordes que l'on paſſe à ces perches, ſur quoy portent les chevrons : ſi la voile n'eſt aſſez grande pour couvrir tout l'échafaut, on laiſſe le bout de vers terre découvert ; car le principal eſt le bout oppoſite, où ſe fait le plus fort du travail.

Pour

Pour fermer les deux pignons & les deux coſtez de quatre pieds de haut, l'on commence au pignon de la pointe qui eſt à ces deux gros pieux qui font la largeur de l'échaffaut, l'on cloüe pour cela une groſſe perche d'un pieu à l'autre, à la reſerve de la largeur d'une porte que l'on laiſſe d'un coſté pour aller du dedans ſur la pointe : cette perche que l'on cloüe en bas eſt élevée au deſſus du plancher de deux pieds, & de là en haut juſques au faiſte l'on met d'autres perches à un pied l'une de l'autre cloüée en haut & en bas qui diminuent comme la pente de la voile, l'on en fait autant au pignon oppoſé, où neantmoins les perches vont depuis le bas juſques en haut, aprés quoy l'on

garnit les bouts & les coſtez de branchages entrelacez entre ces perches & les plus ſerrez que l'on peut.

Pendant que tout ce travail ſe fait, le Capitaine ne laiſſe pas d'envoyer des chaloupes à la peſche ſi-toſt que les Charpentiers les ont miſes en eſtat d'y pouvoir aller, & le poiſſon qu'ils rapportent tous les ſoirs s'habille ſur des planches, que l'on met ſur des bariques, qui ſont des eſpeces d'établis volans dont ils ſe ſervent en attendant que l'échaffaut & ce qui en dépend ſoit en ſa perfection : ce poiſſon ſe ſale & ſe met en pile, ainſi que ſi tout eſtoit en eſtat de le recevoir, comme je vous diray dans la ſuite.

L'échaffaut n'eſt pas plûtoſt

fait que l'on travaille à accommoder le dedans, où on fait une table de quatre pieds de large d'environ trois pieds de haut, éloignée de trois pieds de la cloiſon dont je viens de parler : cette table s'apelle l'étably ; dans l'eſpace qui eſt entre cet étably & la cloiſon ſe mettent les picqueurs & decoleurs ; de l'autre coſté ſont les habilleurs, & ces habilleurs ſont cinq, ſix ou ſept ſelon la grandeur du navire ; chaque habilleur a un picqueur & un decoleur ; les habilleurs ont à leur coſté droit une eſpece d'auget ou quaiſſe de bois d'environ un pied & demy de large & un peu plus de long dont le fonds eſt incliné d'environ demy pied vers le plancher, tirant en de-

dans, & ce qui ferme le coſté vers lequel le fonds s'incline eſt une couliſſe qui ſe leve & ſe baiſſe entre deux tringles, afin que le poiſſon tombe de luy-meſme & tout d'un coup dans les broüettes, comme je l'expliqueray plus au long lors que je parleray de l'habillage du poiſſon. A cinq ou ſix pieds en arriere tirant vers la terre, dans le milieu de l'edifice, l'on fait une eſpece d'enceinte pour mettre le ſel qui ſert à ſaller le poiſſon, cette enceinte s'appelle la ſaline & eſt ſituée juſtement ſous le faiſte, en ſorte que les pieux qui le ſoûtiennent paſſent tout au travers de cette ſaline, qui peut avoir vingt à vingt-cinq pieds de longueur & plus, ſelon la grandeur du navire auquel

elle eſt proportionnée, & a environ quatre pieds de large; ce reduit eſt fait de longs pieux couchez les uns ſur les autres juſques à la hauteur d'un pied & demy ou environ : des deux coſtez de cet edifice il y a deux portes, leſquelles ſervent à décharger l'échafaut du poiſſon lors qu'il le faut porter à la mer pour le laver. Voila à peu prés tout ce qui ſe peut dire, de l'échaffaut, pour en donner l'intelligence.

CHAPITRE VI.

Contenant la maniere de tirer l'huile des foyes de moluë, avec la deſcription des inſtrumens & utencilles qui ſervent à habiller, ſaller & laver le poiſſon; ce que c'eſt que vignaux & grave, leur conſtruction & leur uſage.

PENDANT que ce travail ſe fait, d'autres ſont employez à preparer ce qui eſt neceſſaire pour faire l'huile, ce qui ſe pratique de trois façons: La premiere eſt une forme de met comme celle d'un preſ-

ſoir où l'on foule la vendange, dont les coſtez ſont bien plus hauts tout autour; il y a trois planches & quatre ſi elles ſont étroites, l'une ſur l'autre, bien jointes, bien calfetées, & bien brayées, tant au fonds qu'aux coſtez, en ſorte que l'huile ne coule point, cela peut avoir ſix à ſept pieds en quarré : à l'un des coſtez l'on met une cliſſe ou claye de la hauteur & de la largeur de la met, avec des nattes de paille en dedans le long d'un coſté du preſſoir : entre cette cliſſe & natte, & le bord du preſſoir il y a une petite eſpace de vuide, cela ſe fait pour empeſcher que tous les foyes de moluë que l'on jette tous les jours dans cette grande eſpace qui reſte de vuide ne paſſe, &

qu'il reſte une eſpace pour l'huile à meſure qu'elle ſe fait, ce qui n'arrive que par la force du Soleil qui fait fondre les foyes, car cette met ou eſpece de preſſoir ſe place hors l'échafaut en un endroit le plus commode qu'il ſe peut; l'huile va toûjours au deſſus du ſang que les foyes rendent, & l'eau qui tombe quand il pleut décend plus bas que l'huile qui eſt au milieu de l'eau & des foyes que l'on y met tous les jours qui flottent ſur l'huile; lors qu'on la veut tirer on fait un trou dans le bord du preſſoir, à environ un pied du fonds du coſté de la cliſſe, & l'on fait un autre trou plus bas pour vuider l'eau & le ſang; à ces trous l'on met une bonne cheville ou une canelle, & l'huile ſe tire à me-

sure qu'elle se fait & se met dans des bariques : tous les foyes ne fondent pas entierement, & il se fait sur l'huile beaucoup de villanies qu'il faut vuider & jetter de temps en temps, autrement cela feroit une crouste à force de secher, qui empescheroit que le Soleil ne fist fondre les foyes qu'on y met tous les jours : il n'y a presque que les Basques qui fassent ces sortes de pressoirs, encore faut il que ce soit de grands navires, les autres se servent d'une chaloupe bien calfetée, dont l'on met un bout quelque peu plus haut que l'autre, & au bout d'en bas l'on met une cliffe & des nattes comme à la met ou pressoir pour empescher les foyes de passer : à ce bout on y fait deux trous,

l'un pour vuider l'eau, & l'autre pour tirer l'huile qu'on vuide de temps en temps, le deſſus & le deſſous comme à la met ou preſſoir, à faute de chalouppe ou de preſſoir l'on ſe ſert de bonnes barriques deffoncées d'un coſté, qu'on met debout ſur des chantiers aſſez élevez, l'on met une cliſſe dedans, du bas en haut, avec des nattes qui font une eſpace vuide d'environ demy pied de large du haut en bas de la barique; on fait auſſi au bas deux trous pour vuider l'cau & l'huile, & l'on vuide auſſi toute l'ordure ou le marc qui ſe fait deſſus de temps en temps; la barique de cette huile vaut juſques à vingt & vingt-cinq écus: toutes ces trois ſortes de vaiſſeaux dont l'on ſe ſert

pour faire l'huile s'appelle un Charnier par tous les pescheurs, à la reserve des Bretons qui l'appellent un Treüil.

Comme tout le monde ne travaille pas à la fois à une seul besogne, & que chacun a son travail. Voyons ceux qui sont employez aux utencilles qui servent à appreſter la moluë, comme la galaire qui est une espece de petit échaffaut que l'on fait à terre sur le bord de la grave, pour cela, on fait un fonds de pieux plantez tous droits comme ceux de dessous l'échaffaut, qui vont toûjours en haussant allant vers la mer, afin que le planché soit de niveau, il se fait de la mesme maniere que l'échaffaut, tant le fonds que le plancher de petites perches, à la

reſerve qu'il n'a que douze ou quinze pieds tant de long que de large; celuy-là eſt double, les ſimples ont la meſme longueur le long de la grave, & la moitié de la largeur allant vers la mer. Il s'en fait de trois ou quatre comme cela, ſelon la grandeur du navire, & toûjours plus que moins, crainte que le mauvais temps ne permette pas de mettre le poiſſon au ſec : cette galaire eſt couverte par deſſus de perches en forme d'une treille, ſur leſquels l'on met force branchages pour empeſcher que le Soleil en donnant ſur le poiſſon ne l'échauffe, ce qui le gâteroit.

Il faut auſſi des boyars que nous appellons en France des ſivieres à bras; tout le monde

ſçait ce que c'eſt ; il y a auſſi des clayes qui ſont plattes, faites avec de longues baguettes groſſes d'un pouce, entrelacées comme une claye à nettoyer des habits, mais elles ſont bien plus grandes & plus fortes, elles ſervent à jetter la moluë deſſus lors qu'elle eſt lavée, afin qu'elle ne prenne point de ſable : l'on en fait une autre grande d'environ une braſſe & demie en quarré ; elle eſt faite comme une cage hors qu'elle n'eſt point fermée deſſus, les baſtons en ſont gros comme le pouce, elle eſt foncée de planches, cela ſe met dans l'eau, l'on jette le poiſſon dedans pour le laver, & s'appelle un Timbre.

Les broüettes ne ſont autre

choſe que deux morceaux de bois écarris gros comme le bras ou environ, de quatre à cinq pieds de long, de figure de croſſe par un bout, ſur leſquels l'on clouë des douves d'un pied & demy de longueur, dont les bouts ſont clouez ſur la rondeur de ces bois pour faire un fonds, afin que cela ſoit creux l'on met encore des douves aux deux coſtez, dont un bout de la douve eſt cloüée contre le bout de la croſſe, & l'autre bout de la douve au milieu de ces bâtons, où il commence à perdre ſa rondeur, en ſorte que la rondeur de ces baſtons eſtant ainſi acommodez fait un grand creux comme à une civiere roulante, & au lieu d'une rouë l'on met un gros rouleau de bois, poin-

tu des deux bouts que l'on paſſe en deux boulons de fer qui ſont attachez au deſſous de cette broüette ; en ſorte que lors que l'on la traîne ce roulleau ſert de rouë, ce qui la rend plus facile à mener ; ſon uſage eſt de tranſporter le poiſſon des augets dont j'ay parlé qui ſervent aux habilleurs. L'on met cette broüette ſous ces augets, & on n'a pas pluſtoſt levé la couliſſe que le poiſſon tombe dedans ſans y toucher, ce qui ſe fait pour épargner le temps & expedier beſogne.

Pendant que tous ces travaux ſe font le Chirurgien avec partie des garçons travaillent à faire des vignaux, pour cela on a quantité de petites perches que l'on coupe par morceaux d'en-

viron cinq à ſix pieds de long pointus d'un bout que l'on enfonce en terre, en ſorte qu'il en reſte environ de trois pieds & demy ou quatre pieds hors de terre ; ces piquets-là ſont diſtant les uns des autres d'environ une braſſe tous arangez ſur vne meſme ligne, & tous d'une meſme hauteur d'environ vingt-cinq, trente ou quarante pas de longueur ſelon l'eſtenduë de la place, qui oblige quelquesfois de les faire plus long & plus courts ; cette premiere ligne de piquets eſtant faite l'on en fait une autre du meſme ſens, dont la diſtance d'entre les deux lignes a environ cinq pieds, peu plus ou moins ; en ſuitte l'on met de longues perches que l'on lie au bout d'en haut de ces piquets

quets, d'vn bout à l'autre des deux coſtez, la ligature dont on ſert ce ſont des fils de carret, toutes ces perches eſtant poſées on en met d'autres en travers dont les bouts portẽt ſur ces perches des deux coſtez, & liée de chaque bout à ces perches de diſtances d'environ un pied les vnes des autres, cela fait on couvre toute cette longueur & largeur de branchages, auſquels l'on oſte tout le feüillage afin que l'air donne auſſi bien par deſſous que par deſſus, lors que la moluë eſt ſur ces vignaux pour ſecher. Il faut à vn navire environ de trente, quarante ou cinquante de ſes vignaux ſelon la grandeur du vaiſſeau, & qui eſt auſſi ſelon l'eſtenduë de la place qui eſt quelquefois des

trente, de cinquante, & juſques à cent pas de longueur.

D'vn autre coſté le maiſtre valet a vne partie des garçons qu'il fait travailler à la grave, s'il n'a pas d'autre beſongne plus preſſée; mais voyons le travail de la grave, & puis je diray ce qu'il fait en faiſant faire cette grave. Ce qu'on appelle grave ſont de petits caillous que la mer jette à la coſte, leſquels on applanit le plus également que l'on peut s'il y en a trop en vn endroit on l'oſte pour remplir les fonds en d'autres endroits, ou bien les garçons en vont querir à la coſte avec des mannes, (c'eſt vne eſpece de panier rond ſans ance) & la portent où il en faut, ſi la grave eſt vieille qu'elle n'aye point eſté gâ-

tée l'hyver par la mer, il si trouve de l'herbe qui vient parmy ces caillous, il faut que les garçons l'arachente tout brin à brin en sorte qu'il n'en reste point.

Ce que le Maistre-valet à outre le travail de la grave, il a le soin de donner tout ce qu'il faut pour la cuisine, tous les jours pour tout l'équipage, d'aler avec ses garçons dans vne chalouppe qu'il a, de terre au navire, tantost querir du vin, du biscuit, du lard, du beure, de l'huile, & tout autre provisions; il va à la fontaine chercher de l'eau avec des bariques pour faire son brevage, & pour la chaudiere, il va encore au bord du navire avec sa chalouppe querir du sel, le fait apporter à terre où il le fait mettre en

un petit monceau par ses garçõs, jusques à ce que l'echaffaut soit fait & la saline preste à le recevoir : ce sel là que l'on apporte ainsi est pour saller la moluë que l'on pesche pendant le travail par ces chalouppes qui vont en pesche comme j'ay dit à mesure que les Charpentiers les rendent preste, & c'est ce poisson-là que j'ay dit cy-devant que l'on habille sur ces planches que l'on met sur des bariques.

Chapitre VII.

Contenant la maniere dont on construit les Chalouppes qu'on doit embarquer par quartiers pour porter à la Pesche.

IE croy qu'il ne sera pas hors de propos de décrire aussi le travail des Charpentiers, quoy qu'ils ayent esté mis à terre les premiers pour commencer la besogne encore qu'ils achevent les derniers. Pour rendre les chalouppes prestes pour aller en pesche l'on commence par le charpentage qu'il y a à faire aux chalouppes neufves qu'on porte de France, elles se mettent par

quartiers dans le navire, l'vne a la quille entiere, à d'autres on la coupe par la moitié ſelon la place qu'il y a dans le navire pour les y mettre; cette quille eſt le fonds de la chalouppe, & le fondement de tout le baſtiment; ſur cette quille on met les varangues qui ſont de bois écarris d'environ trois pouces, de trois pieds & demy ou environ de longueur, qui releve vn peu par les bouts, en allant du milieu de la chalouppe aux deux bouts, elles vont toûjours en diminuant, parce que la chalouppe n'eſt pas ſi large par les bouts que dans le milieu, principalement dans le fond, à cauſe des façons qu'elle a afin que le devant couppe plus facilement l'eau lors que la chalouppe va à la voile ou à la

rame; le derriere n'a pas la façon si haute que le devant; ce que l'on appelle façon, c'est que le bordage ou planche qui fait l'enceinte de la chalouppe se joignent quasi toute par le devãt depuis la quille jusques au haut de la chalouppe pour coupper l'eau, & derriere n'a cette pince que par le bas, afin que l'eau lors que le bastiment va à la voille, ou à la rame rencontre le gouvernail, & qu'en donnant contre il la fasse venir d'vn coste ou de l'autre pour, aller droit ou l'on veut.

Au dessous de ces varangues l'on cloüe deux bordages ou deux planches d'vn bout de la quille à l'autre de chaque costé; voilà le premier quartier; à ces varangues l'on cloüe des mem-

bres à cloux perdus, ces membres ſont de bois écarris de la groſſeur des varangues, qui ſont courbez en bas & en montant tout droit juſques à la hauteur que l'on veut donner à la chalouppe, chaque varangue a ſon membre à chaque bout qui va toûjours en acourſiſſant vers les deux bouts, pour faire ces façons dites cy-deſſus, tous ces membres eſtant poſez des deux coſtez d'vn bout de la quille à l'autre, à cette quille l'on cloüe vne eſtrave ſur le devant, qui eſt vne piece de bois d'environ ſix pouces d'écarriſſage, qui fait vn rond en montant du bout de la quille en haut de la hauteur de la chalouppe; à l'autre bout de la quille au derriere, l'on met vne autre piece de bois écarrie de la meſme

meſme groſſeur de l'eſtrave laquelle eſt droite, mais elle va un peu en penchant en dehors, & qui va auſſi haut que doit eſtre la chalouppe, & cette piece s'appelle l'Etambot, à laquelle l'on a fait des feüilleures d'un pouce de profondeur des deux coſtez en dedans pour cloüer le bordage que l'on met pour fermer le tour de la chalouppe, l'eſtrave a une feüilleure auſſi de meſme pour cloüer le bout des planches, l'eſtrave & l'étambot & tous les membres eſtant poſez ſelon la façon ou la forme que doit avoir la chalouppe, il la faut border, border c'eſt mettre des planches tout autour, qui s'appellent bordage.

En poſant le bordage depuis le bas de la quille allant en haut

l'on prend garde que les bouts ne finissent dans le milieu l'un contre l'autre ; il faut qu'il passe d'un pied & demy ou deux les uns sur les autres pour rendre la liaison plus forte, tant à l'égard des pieces de bordage, qui vont de l'avant à l'arriere, qu'à l'égard de celles qui vont de l'arriere en avant, à la maniere des pierres que l'on laisse surpasser les autres en la construction d'une maison, & que les Maçons appellent mordans; cela se pratique de puis le bas jusques au haut des deux costez de la chalouppe en mettant toûjours les bordages les uns sur les autres, ce qui ne se fait d'ordinaire que pour ces chaloupes-là que l'on est obligé de porter en quartiers, ne les pou-

vant mettre entieres dans le navire : ayant eſté ainſi aſſemblées en France on les demonte pour les mettre en quartiers, tous les bordages que j'ay dit paſſer les uns ſur les autres dans le milieu ne ſont clouez en cet endroit qu'à cloux perdus, tout le reſte eſt cloüé à demeure à la reſerve d'un coſté qui tient à l'eſtrave & l'autre coſté à l'étambot, en ſorte que l'étrave & l'étambot ne tiennent que d'un coſté à l'un des quartiers; pour faire ces quartiers l'on coupe la quille par la moitié, mais ſi le navire la peut porter entiere, l'on démanche les membres des varangues où je vous ait dit qu'ils eſtoient cloüez à cloux perdus; l'on démanche auſſi tous ces bouts de bordages

du milieu qui vont les uns ſur les autres, ainſi la chalouppe demeure partagée en quatre quartiers quand on la couppe, & en cinq quand la quille demeure entiere.

Aprés avoir parlé de la conſtruction des chalouppes & de la maniére de les mettre en quartiers ; il faut maintenant dire comme l'on les remonte ou r'aſſemble dans le païs, le tout eſtant mis à terre les quartiers de chalouppes à part, car chaque chalouppe à ſes quartiers marquez d'vne marque & du coſté qu'ils doivent eſtre, afin que les bouts du bordage qui ſe doivent rapporter au milieu ſe trouvent juſtes ; tout le triage des chalouppes eſtant fait l'on poſſe ſa quille d'une

ſur des tins, qui ſont des eſpeces de chantiers ou gros morceaux de bois pour l'élever de terre, puis on poſe le quartier où tient l'étambot à un bout & l'étrave qu'on clouë à l'autre bout de la quille, & enſuite les membres aux varangues, & puis l'on poſe les deux autres quartiers, l'un d'un coſté en avant, & l'autre de l'autre coſté en arriere, en ſorte que les bouts des bordages ſe retrouvent dans le milieu juſte comme ils doivent eſtre; eſtant ainſi poſée l'on clouë les membres aux varangues à demeure, & les bouts des bordages ſur les membres auſſi à demeure, & pareillement à l'eſtrave & l'étambot; voilà la chalouppe remontée, il y manque une liſſe qui eſt faite d'une

planche ſiée de ſa longueur par morceaux, d'environ quatre & cinq pouces de large, l'on en met une tout au tour de la chalouppe cloüée en dedans à un demy pied ou environ du bord, cela ſert à renforcer la chalouppe & à tenir les membres en eſtat, & à ſuporter les baux ou toutes qui ont demy pied de large & d'vn pouce d'épaiſſeur, les baux ou toutes ſont proprement les bancs ſur leſquels s'aſſient les rameurs, il y en a ſix comme cela d'un bout de la chalouppe à l'autre; ces toutes eſtant chacune en leurs places, ſçavoir trois en avant & trois en arriere a environ deux pieds les uns des autres, & entre deux on laiſſe une eſpace de cinq pieds ou environ qui eſt le milieu;

ces toutes-là ſont poſées ſur cette liſſe traverſant la chalouppe d'un coſté à l'autre, à chacun de ces bouts de toute l'on met un court bâton qui eſt un morceau de bois fait en équerre tout d'une piece, dont un bout eſt cloüé ſur la toute, & l'autre côté ſurle bord de la chalouppe; ce sõt ces toutes-là qui tiẽnent la chalouppe en état & empêchent qu'elle ne ſe puiſſe élargir; maintenant il y faut mettre un carreau tout au tour de la chalouppe; ce carreau eſt un morceau de bois de deux bons pouces, ou de deux & demy en quarré que l'on met tout autour de la chalouppe par deſſus le dernier bordage d'enhaut, & que l'on cloüe au bout des mẽbres qui paſſe un peu au deſſus du bordage, aprés quoy

l'on rongne les membres au niveau du carreau.

Il faut en ſuite galfeter cette chalouppe ; galferter c'eſt mettre de l'étoupe dans les joints qui eſt l'ouverture qui ſe fait entre deux bordages ; cette étoupe eſt faite de vieux cables que l'on coupe par morceaux, puis l'on deffait les fils de carret que l'on fait boüillir dans l'eau, puis on les bat avec un maillet ou autre choſe pour les rendre maniables & pour ſeparer mieux le chanvre en brin, ce qui s'apelle décharpir ou mettre en filaſſe, eſtant ſeparé l'on le file gros comme le pouce, dont l'on fait des quenoüillées groſſes comme le bras, de la longueur de la moitié du bras, voilà l'étoupe dont l'on ſe ſert à galfeter les navires

& chalouppes, pour faire entrer cette étoupe dans les jointures du bordage, il faut avoir un fer qui eſt fait comme un cizeau large de deux doigts & long d'un bon demy pied, un bout eſt plat, & l'autre tout rond & plat deſſus où l'on cogne avec un maillet pour faire entrer l'étoupe à force, en ſorte qu'elle devienne auſſi dure que le bois, le fer s'apelle un galfet, & le travail galferter, & la beſogne la couture. La chalouppe eſtant bien galfetée d'un coſté l'on la tourne ſur l'autre pour y en faire autant; le galfetage eſtant achevé l'on fait bien chaufer un coſté avec de la brande ou branchage de ſapin dont l'on fait de petits fagots que l'on emmanche au bout d'un bâton, pour les allu-

mer & les porter tous flambans à la chalouppe pour faire bien chauffer le bordage, quand un fagot eſt bruſlé on en allume un autre tant qu'elle ſoit bien chauffée, & pour lors on a du bray dans vn grand pot de fer que l'on fait bien chauffer ; ce bray c'eſt ce que les joüeurs de violon appellent colofhanne dont ils frottent leur archet, lequel eſtant bien chaud l'on y met de l'huile de poiſſon pour le rendre plus gras & empeſcher qu'il ne s'écaille quand il eſt ſec ; le bordage eſtant bien chaud l'on a un bouchon de laine emmenché au bout d'un bâton que l'on appelle un guipon, l'on le trempe dans cette chaudiere où eſt le bray que l'on employe le plus chaud que l'on peut,

& l'on passe ce guipon par dessus les coutures & le bordage même, afin que le tout soit bien brayé, ce costé-là estant fait l'on tourne la chalouppe pour en faire autant de l'autre costé, estant bien brayée l'on travaille au dedans de la chalouppe, les intervales qui sont entre les toutes sont separez les uns des autres par des plãches ou douves de bariques, que l'on cloüe d'un bout aux toutes, & l'autre bout est cloüé au bas de la chalouppe à une barre de bois qui traverse le fond, & cette separation s'apellent rums, chaque pescheur en a deux, dont l'un sert à mettre la moluë à mesure qu'il la pesche, & l'autre luy sert de place à se mettre pour pescher, quand son rums est plain l'on le

vuide dans cette grande eſpace qui eſt au milieu de la chalouppe qui s'appelle le grand rums, les autres peſcheurs vuident auſſi leurs rums dans ce grand quand il eſt plain, & les petits c'eſt lors que l'on dit la chalouppe eſt chargée, & pour lors elle a bien cinq à ſix cens de moluë.

Il faut encore des fargues à la chalouppe pour eſtre toute preſte à aller en peſche, ces fargues ſont une bande de toile forte bien gaudronnée d'environ un pied de largeur, que l'on cloüe ſur le carreau que j'ay dit que l'on mettoit par deſſus le haut du bordage; cette fargue ſe clouë par vn bord tout autour de la chalouppe, & le long de l'autre bord de la fargue il y a des œuillets par le moyen deſ-

quels on y attache avec des fils de carrets une perche de chaque costé, qui va d'un bout à l'autre de la chalouppe, si une perche ne suffit on en met deux ou trois; il y faut encore des bois ronds ou carrez d'une demie brasse de long que l'on fourre entre le bord de la chalouppe & cette lisse sur quoy portent les baux, ces bâtons passent au dessus du bord, de la chalouppe de la largeur de la fargue, & sont à demie brasse de distance les uns des autres, & percez par le haut pour passer une ficelle qui est atachée à cette petite perche de la fargue qu'on leve, & dont l'on ne se sert que quãd les pescheurs trouvent mauvais temps en mer, ou bien quand la chalouppe est trop chargée, pour lors l'on met ces

bois & l'on leve les fargues par le moyen de ces petites cordes qu'on lie & qu'on arreſte en ſuite à ces bouts de bois appellez eſpontilles, par ce moyen la fargue ſert d'un bordage qui empeſche l'eau d'entrer dans la chalouppe, & aprés que la peſche eſt faite on oſte les fargues des chalouppes qu'on laiſſe dans le païs, ceux qui s'en ſervent l'année d'aprés ſont obligez d'y adjoûter ces fargues, pour les rendre d'uſage à la peſche, outre le radoube qu'on eſt obligé d'y faire ſelon l'eſtat où l'on les trouve.

CHAPITRE VIII.

De la distribution qui se fait des chalouppes aux Maistres Pescheurs & du moyen dont on se sert pour les mettre en seureté pendant la nuit.

POVR sçavoir qui montera les chalouppes à mesure qu'il y en aura de prestes, tous les Maistres de chalouppes tirent au billet, dans lequel est écrit, premier, second, troisiéme, ainsi du reste : celuy à qui arrive la premiere, prend la premiere appreſtée par les Charpentiers, ainsi des autres chacun en son rang ; ce sont les

Maiſtres & leur equipage qui font les rums, les fargues, le maſt, & la vergue, pour la voile, les ains, les plombs, les lignes, tout cela eſt appreſté pendant le voyage ainſi que j'ay dit; ce choix par billet ſe fait pour éviter la diſpute & querelle entr'eux afin qu'ils ne ſe puiſſent plaindre ſi l'un a une chalouppe meilleure que l'autre, parce que les Charpentiers accommodent d'ordinaire toutes les meilleures les premieres y ayant moins de travail à faire, & afin qu'elles puiſſent toûjours aller en peſche pendant que les autres s'appreſtent, & à meſure qu'il y en a une accommodée, celuy à qui elle appartient met tout ſon equipage de peſche & tous ſes hommes de meſme, & puis s'en vont

vont en peſche, leur poiſſon s'habille comme j'ay dit cy-devant; j'en feray le recit amplement lors que toutes les chalouppes ſeront en eſtat & que le travail ſera achevé.

Maintenant il faut travailler à mettre toutes les chalouppes en ſeureté lors qu'elles reviennent le ſoir de la peſche, crainte que le mauvais temps ne les ſurprenne la nuit, ce qui les pourroit faire perdre; pour cela on a un câbleau gros comme le bras ou plus ſelon la grandeur du navire, car il le faut plus fort ayant plus de chalouppes qu'à un qui en a moins: De ce cable on en porte un bout à la mer le plus au large que l'on peut qui eſt de toute ſa longueur, il eſt amaré ou attaché à

une bonne & forte ancre que l'on jette au fonds de la mer, puis l'on prend le bout qui est à terre que l'on hasle ou tire à force d'hommes, & s'ils sont plusieurs navires en un mesme havre ils s'entr'aident les uns les autres : ce cable estant bien roidy l'on le tourne autour d'un pieu fort gros qui est enfoncé bien avant en terre, ce bout là estant bien amaré l'on met encore un pieu au dessus de celuy-là à cinq ou six brasses qui est encore bien enfoncé en terre, & à ce pieu-là l'on amare un autre cordage qui tient à la teste du premier pieu pour le tenir ferme & empescher que les chalouppes qui sont amarées sur le cable ne l'ébranlent par la tourmente qui pourroit arriver :

Pour amarer ces chalouppes à ce cable il y a de bons bouts de cordes qui y ſont amarés d'un bout, de diſtances en diſtances, & à l'autre eſt amaré un petit bois qui tient toûjours le bout ſur l'eau, cela s'appelle un Boyon, l'on en met comme cela autant que de chalouppes, & diſtantes les unes des autres, en ſorte que la tourmente quand il en fait ne les faſſe entre heurter ce qui les feroit rompre, il faut que ce cable-là porte toute la fatigue des chalouppes & du mauvais temps.

A ce meſme cable, on attache à huit ou dix braſſes de l'échaffaut une poulie où l'on paſſe un cordage, dont un bout eſt fixé & attaché à la teſte de ce gros pieu qui fait la pointe de

léchaffaut, l'autre bout qui eſt de cinquante à ſoixante braſſes ſelon la grandeur du navire demeure ſur l'échaffaut, afin d'y pouvoir attacher les chalouppes deſtinées ſeulement au ſervice de terre, & non à la peſche, & lors qu'on les a attachées à ce cordage on tire le bout qui eſt fixe, & par ce moyen on fait aller la chalouppe à certaine diſtance de l'échaffaut, en ſorte pourtant qu'on y en peut encore mettre une autre de la meſme maniere, en tirant davantage le bout de la corde qui eſt fixe & attachée au pieu de la pointe de l'échaffaut, & quand on a beſoin de ces chalouppes ou de l'une d'icelles ſeulement, on n'a qu'à tirer le bout oppoſé de cette meſ-

me corde pour les faire venir à l'échaffaut ; ce cordage s'appelle un Tourne-vire ; d'autres l'appellent un Vas-tu, Viens-tu ; son usage est de tenir toûjours à flot les deux chalouppes de service, dont la plus grande s'appelle charroy, & de les avoir aisément sous la main dés qu'on en a besoin, sans qu'il soit necessaire d'avoir des batteaux pour les aller querir, servant à aller querir celles qui sont attachées au boyon & destinées à la pesche.

CHAPITRE IX.

Les preparatifs des chalouppes pour aller en pesche. Ce qui se pratique estant sur le fonds pour pescher. Ce qui se fait à terre. Du retour des Pescheurs, & leur maniere de décharger leurs chalouppes & de les mettre en seureté.

MAINTENANT que tous nos travaux sont prests & que toutes nos chalouppes sont en estat d'aller en pesche, il les faut faire partir pour cela ;

la veille qu'ils doivent aller à la mer pour pescher, le Bossoin a le soin d'aller emplir son corbillon de biscuit qui ne leur est point épargné, ils en prennent à discretion; ce corbillon est une grande boëste semblable à celle dans lesquelles on envoye des pruneaux de Tours, mais presque une fois plus grande, ensuite il va emplir son baril de bruvage qui ne les enyvre pas, car d'une barique de vin l'on en fait quatre & quelquesfois cinq, sans autre miracle que de l'eau, elles sont à l'abandon chacun en prend tant qu'il veut; le Maistre-valet a le soin de cette multiplication œconomique, & les garçons vont querir l'eau en une chalouppe avec des bariques, quelquesfois loin, quel-

quefois prés, ſelon que la fontaine eſt ſituée : c'eſt là toute la proviſion que les peſcheurs ont tous lors qu'il vont ſur le fonds, qui eſt le terme dont ils ſe ſervent pour dire aller à la peſche.

Le lendemain dés la pointe du jour on les fait lever, ils vont prendre les chalouppes du Vaſtu Vienſ-tu pour aller aux leurs qui ſont amarez ſur ces boyons; y eſtant embarquez ils mettent à la voile, s'il y a du vent, car ils vont où le vent les porte, ou bien s'ils ont deſſein d'aller en quelque endroit, ils rament au vent; d'autrefois qu'il n'y a point de vent ils vont tous à la rame, ils n'uſent point de ce mot, c'eſt aller à la nage; ils diſent qu'il n'y a que les galeriens, qui tirent à la rame, il n'y a guere de ha-

vre

vres où il n'y ait plus d'un navire, & tous les matins l'on void des trente, quarante & cinquante chalouppes à la voile ou à la nage dont les unes vont d'un coſté & les autres d'un autre ; chaque Maiſtre de chalouppe eſt libre d'aller où bon luy ſemble, & où il croit trouver plus de moluë ; lors qu'ils ſont à une lieuë ou une lieuë & demie ils amenent leur voile bas ou ceſſent de nager s'ils vont à la nage : ils jettent la ligne hors toute aboittée, c'eſt à dire avec la moluë ou apaſt qui eſt pareille à celuy du grand Banc, à l'exception que la ligne, l'ain & la boitte ne ſont pas ſi gros icy.

La ligne eſtant jettée s'ils trouvent de la moluë qui morde à l'hameçon, qui eſt l'ain & la

boitte enſemble, pour lors tous ceux de la chalouppe jettent leurs lignes, & le Boſſoin qui eſt celuy de devant jette le grappin à la mer, c'eſt ſa charge; aprés cela ils travaillent à tirer la moluë haut tant qu'ils peuvent, & ont chacun deux lignes, l'une d'un bord de la chalouppe & l'autre de l'autre, ſi-toſt que la moluë eſt halée haut on la décroque de l'ain & on la jette en ſon run comme j'ay dit cy-devant, & ſi la boitte eſtoit emportée, il y en met preſtement d'autre, qu'il prend dans le gau de la moluë; s'il y trouve quelque choſe qu'il ne ſoit conſommé il le met à la pointe de ſon ain, puis rejette ſa ligne en la mer, pendant qu'elle va au fonds il ſe tourne à l'autre bord

& hale l'autre ligne s'il y ſent une moluë priſe, ce qui manque rarement : tant qu'ils trouvent du poiſſon ils ne bougent pas de là, tous les autres font de meſme, quand le poiſſon leur manque ils levent le grappin & vont en un autre endroit, mais quand la moluë donne, c'eſt un plaiſir que de les voir agir des bras & du corps, comme ils ſe tournent d'un bord ſur l'autre, ils ne font que tirer la ligne & au meſme temps la rejettent, car elle eſt bien-toſt décroquée, & il eſt bon de ſçavoir que les lignes ſont amarées ſur le bord de la chalouppe, & ne peuvent aller juſques au fonds, il s'en faut toûjours une bonne braſſe que l'ain ne touche à terre, & deux braſſes pour le plomb,

ils travaillent à l'envie, c'eſt à qui en halera le plus, ils ne reviennent point que le ſoir.

En attendant leur retour, voyons ce que font ceux qui ſont à terre, le Capitaine va viſiter ſes vignaux, regarde s'ils ſont bien faits, s'il y a aſſez de branchages deſſus, s'il en aura ſuffiſamment pour éparer tout ſon poiſſon (c'eſt à dire l'étendre deſſus) s'il croit n'en pas avoir aſſez & qu'il ait encore de la place de reſte, il donne ordre pour en faire encore; il viſite la grave, regarde ſi elle eſt bien accomodée, le Maiſtre de grave eſt avec luy, ſi luy meſme ne l'eſt, car beaucoup ſont l'un & l'autre: ils viſitent les boyars, les clayes, & tout ce que j'ay nommé pour le ſervice de terre,

s'ils trouvent qu'il n'y ait suffisamment de tout, il donne ordre d'en faire encore, car il s'en rompt, & quand le fort de la pesche vient l'on n'a pas le temps de s'amuser à cela, & dans le commencement de la pesche qu'il n'y a pas encore nombre de moluë peschée, ils ont plus de temps à travailler à ces petites choses-là : pendant cette visite le Maistre-valet, quelques matelots & les garçons vont au bord du navire avec des chalouppes de terre, pour apporter les victuailles necessaires à l'equipage, & regarder que rien ne soit en desordre à bord, pendant ce temps-là, les matelots & les garçons portent du sel pour emplir la saline, & sitost qu'une chalouppe est

chargée on la mene à terre pendant que l'on charge l'autre, il leur faut bien cinq ou ſix voyages de chalouppes pour emplir la ſaline. Lors que le fonds ou l'ancrage permet que le navire ſoit proche de l'échaffaut, il n'y demeure perſonne, ny nuit ny jour l'on n'y va point que l'on n'y aye affaire, mais lors qu'il eſt ancré loin de l'échaffaut l'on y envoye coucher deux, trois, ou quatre matelots pour le garder.

Pendant que le Capitaine & le Maiſtre de grave font leur viſites & donnent leurs ordres pour tout ce qui reſte à faire, & que la ſaline s'emplit de ſel, les peſcheurs qui ont fait leur devoir ſur le fonds paroiſſent à la voile, qui eſt environ les quatre heures du ſoir qu'ils commen-

cent à lever le grappin & met-
tre à la voile, il leur faut du
moins une heure & demie &
deux heures, & quelquesfois
trois à venir de dessus le fonds
à l'échaffaut selon qu'ils en sont
esloignez, il est toûjours prest
de six heures avant que la pre-
miere chalouppe arrive à l'é-
chaffaut, les autres suivent qui
arrivent à prés de demie heure,
de trois quarts ou une heure &
quelquesfois plus, ils se suivent
comme cela pour se donner le
temps de decharger les uns les
autres, neantmoins quelquefois
il y en arrive deux ou trois à la
fois : la premiere arrivée ama-
re sa chalouppe à cette pointe
de l'échaffaut qui est avancée à
la mer, & les autres chalouppes
tout autour de cette pointe, où

les pescheurs jettent leur poisson dessus à mesure qu'ilsarrivent pour décharger la chalouppe, & pour le jerter haut ils ont un tré ou daguet qui est une pointe de fer longue d'un demy pied ou environ qui va un peu en courbant vers la pointe, il est emmanché au bout d'un baston de quatre à cinq pieds de long, ils mettent ce fer en la teste de la moluë & la jettent en haut; si la moluë est trop grande & qu'un homme ne la puisse mettre sur l'échaffaut, un garçon qui est dessus a une gaffe, c'est encore un fer qui est crochu, de la grosseur d'un doigt, pointu d'un bout, & l'autre qui est assez long pour amancher au gros bout d'une grande perche, que ce garçon qui est sur la pointe de

l'échaffaut donne à la chaloupe & tient toûjours le petit bout : ceux de la chalouppe paſſent la teſte de cette groſſe moluë dans le croc de cette gaffe, & celuy d'en-haut la tire à luy ; il y a quelques-fois des moluës ſi grandes qu'à peine deux garçons les peuvent-ils mettrent haut. Quant les Maiſtres de chalouppes habillent, ils ne s'amuſent point à décharger, ils vont viſtement quitter leur equipage de peſche à la reſerve des bottes, pendant que les arimiers & les boſſoins déchargent leurs chalouppes, & ſi-toſt qu'elle eſt déchargée l'arimier monte ſur l'échaffaut pour aller au travail, & le Boſſoin oſte ſa chalouppe de là, pour faire place a une autre qui en fait autant,

& va aussi-tost l'amarer à ce cable au boyon, là il lave & nettoye sa chalouppe le plus proprement qu'il peut, sur tout les baux que la moluë engraisse, & qui deviennent si glissans qu'on pourroit tomber en marchant dessus s'ils ne les dégraissoient à force de les laver & nettoyer; cela fait ils se reposent en attendant que l'on les aille querir tous ensemble avec la chalouppe de service, à moins que quelqu'une de celles qui reviennent de la pesche ne les prennent en passant quand leur besogne est faite.

CHAPITRE X.

De la maniere d'habiller & saler la moluë, de faire l'huile qui s'en tire, & comme on appreste les rabbes, ce que c'est & leur usage, &c.

DEs lors qu'il y a deux ou trois chalouppes déchargées, qu'il y a du poisson sur cette pointe ou avant-bec, & des Maistres de chalouppes & des arimiers à l'échaffaut; chacun selon sa charge commence à se preparer pour aller à l'étal; c'est prendre sa place autour de l'étably; pour cela les habilleurs commencent par leurs

couſteaux, qui leurs ſont fournis par le Capitaine, ils les aiguiſent, & leur éguſſoire, c'eſt un morceau de bois plat de quatre doigts de large, de trois d'épeſſeur & long comme le bras, ſurquoy ils mettent le marc d'une meule à éguiſer; ce marc ce fait par le moyen des Charpentiers, qui à force d'aiguiſer leurs feremens ſur une grande meule de pierre qui s'uſe à force de ſervir, & ce qui s'en mange tombe dans l'auget où eſt l'eau; ils ont ſoin d'amaſſer cela, & meſme quelques-uns en portent de France avec quoy ils affillent leurs couteaux qui couppent comme des raſoirs, ils en ont deux chacun; dés qu'ils ſont éguiſez ils mettent un grand tabelier de cuir qui leur prend au

dessous du menton, & va jusques au genouil, ils ont aussi des manches de cuir ou de toile godronnée ; en cet estat ils se vont mettre en un baril qui leur vient jusques à my cuisse, ces barils-là sont entre ces petits coffrets qui tiennent à l'étably dont j'ay parlé cy-devant, ils mettent leur tablier en dehors ou par dessus ce baril pour empescher l'eau, le sang, & autres vilenies d'y entrer. Voila les habilleurs placés prest à bien faire ; mais il leur faut un picqueur & un décoleur à chacun, lesquels ont aussi un grand tãblier & des manches comme les autres, mais ils n'ont point de barils, outre cela ceux de mer ont leurs bottes qu'ils ne quittent que pour dormir ; ceux de terre qui font

ce métier-là, n'en ont point, le décoleur n'a point de coûteau, mais le piqueur en a, differend de ceux de l'habilleur, celuy de l'habilleur eſt quarré par le bout, & fort épais par le dos pour luy donner de la peſanteur, afin qu'il aye plus de coup à couper l'areſte de la moluë, celuy du picqueur eſt plus long & pointu, la pointe en arondiſſant du coſté du tailland, les piqueurs & décoleurs ſont de l'autre coſté de l'étably proche la cloiſon qui eſt du coſté de la mer, joignant cette pointe où l'on décharge la moluë, eſtans tous ainſi diſpoſés, les garçons & d'autres encore, ſont ſur cette pointe de l'échaffaut avec leur tré ou daguets, avec leſquels ils picquent la moluë dans

la teſte, la pouſſent proche de l'étably par deſſous cette cloiſon ou pignon que j'ay dit cy-devant, où l'on avoit laiſſé une ouverture d'environ deux pieds de haut; l'ayant pouſſée là, d'autres hommes qui ſont entre les piqueurs & décoleurs prennent la moluë, la mettent ſur l'étably proche du piqueur, qui au meſme temps la prend luy coupe la gorge, puis luy fend le ventre juſques au nombril, qui eſt proprement par où elle ſe vuide, puis paſſe ſon couſteau tout proche des oüyes pour ſeparer un os qui eſt entre l'oreille & la teſte, & tout d'un temps pouſſe la moluë à ſon voiſin le décoleur, qui luy arrache les tripailles du ventre, au meſme inſtant il met en deux mannes

qu'il a devant luy, dans l'une les foyes & dans l'autre les rabbes, qui ſont les œufs de la moluë, & puis tout d'un temps il renverſe la moluë le ventre ſur l'étably, & prend la teſte à deux mains, la renverſe ſur le dos de la moluë & luy romp le col, il prend la teſte d'une main la jette dans un trou qui eſt à ſes pieds par où elle tombe dans la mer, & de l'autre main pouſſe la moluë à l'habilleur, qui la prend par l'oreille avec une mitaine qu'il a à la main gauche, autrement il ne la pourroit pas tenir ferme, luy poſe le dos contre une tringle de bois de la longueur de la moluë, épaiſſe de deux doigts, & cloüée vis à vis de luy ſur l'étably, afin de tenir le poiſſon ferme & l'empeſcher de gliſſer pendant l'operation

ration, à cauſe de la graiſſe, & puis avec ſon couteau décharne le gros de l'arreſte du coſté de l'oreille qu'il tient à la main, & commençant à l'oreille & venant juſques à la queuë, & au meſme temps donne un coup de coûteau ſur l'arreſte & la coupe à l'endroit du nombril, & puis paſſe ſon couteau par deſſous l'arreſte allant vers les oreilles, coupe toute ces petites arreſtes, qui ſervent de coſte au poiſſon, jette cette arreſte derriere luy, & du couteau jette la moluë dans ce petit coffret ou auget qui eſt à ſa droite, ce qu'ils font avec une telle dexterité & vîteſſe, tant les piqueurs, décoleurs, qu'habilleurs, que ceux qui ne font autre choſe que d'amaſſer les moluës & les mettre ſur l'é-

tably ont peine à les fournir ; A cette arreſte qu'ils jette derriere eux ſe prend, ce qu'on appelle en France trippe de moluë, que les peſcheurs appellent des noües, qui n'eſt autre choſe que la peau ou membrane qui enveloppe les inteſtins, tous les poiſſons en ont de meſme les uns plus grandes, les autres plus petites ſelon la grandeur du poiſſon, je diray cy-aprés comme ces noües ſe font & s'accomodent.

La moluë eſtant habillée ainſi que je viens de dire, on la ſalle, ce qui ſe fait ſur le meſme échaffaut à couvert de la voille, le long de ces paliſſades de branchages, qui ſont aux deux côtez de l'échaffaut, la ſaline eſtant au milieu afin que l'on

puiſſe prendre le ſel plus facilement d'un coſté & de l'autre, pour cela il y a des hommes qui ont chacun une de ces broüettes, que j'ay d'écrittes qui vont mettre ſous ces petits coffrets, puis ils levent la couliſſe & toutes les moluës tombent dedans d'elles-mêmes à cauſe que le coffret eſt en pente, puis remettent la couliſſe en ſa place, trainent la broüette au lieu où l'on ſale la moluë, l'y renverſent & retournent en querir d'autres, deux ou trois hommes prennent cette moluë par les oreilles, l'arangẽt teſte contre queuë, en font une couche de la longueur qu'ils jugent à peu prés pour contenir toute la peſche de cette journée, car pour rendre la ſalaiſon égale on ne met ja-

mais l'un sur l'autre du poisson sallé en differends jours, car c'est une maxime inviolable que tout le poisson qui se pesche en un jour a ses autres façon de suitte; la longueur de deux moluës mises bout à bout fait toûjours la largeur de la pille, & la hauteur dépend aussi bien que la longueur de la quantité du poisson qui aura esté pesché pendant la journée; l'on met toûjours la peau de la moluë en bas; de cette premiere couche estant ainsi faite de la longueur qu'ils l'ont jugé à propos, le salleur a une grande pelle toute plate avec laquelle il prend du sel en la saline qui est derriere luy & en salle la moluë; le salleur y est si adroit qu'encor que sa pelle soit chargée de sel il le jette sur cet-

te moluë à plus d'une grande braſſe de luy, de la largeur de ſa pelle ſans en mettre quaſi plus en un en droit qu'à l'autre, s'il y a quelque endroit où il n'y en ait pas aſſez il y en remet, & n'en ſort de deſſus ſa pelle que ce qu'il en veut mettre; cette moluë ſe ſalle fort peu, quand il y a trop de ſel il la brûle, & n'eſt jamais ſi belle que l'autre, c'eſt pourquoy il faut que le ſalleur ſoit adroit à jetter ſon ſel, quand cette premiere couche eſt faite l'on en fait vne autre deſſus de la meſme façon, & puis l'on la ſalle de meſme l'autre, ce qui ſe reïtere juſques à ce que tout le poiſſon ſoit habillé.

Pour cette grande mouluë que j'ay dit avoir beſoin d'un homme & quelquesfois de deux

pour la mettre haut avec une gaffe, elle s'appelle moluë de gaffe, & s'abille & se sale comme celles du grand Banc ; c'est pourquoy l'on ne la mesle pas avec l'autre, l'on en fait une pille à part au bout de la saline, ou a costé, & pour la saler on la couvre de sel & principalement au haut de la queuë où le gros os a esté couppé, car c'est là l'endroit où elle se gaste le plûtost quand il n'y a pas assez de sel, & tout le long de la queuë, s'il estoit fendu comme le corps il n'y faudroit pas tant de sel.

Voyons à present ce que l'on fait de ces mannes où le decolleur met les foyes & les rabbes, qui sont comme j'ay déja dit les œufs de la moluë ; un garçon ou un homme les vont vuider à

meſure qu'elles s'empliſſent, ſçavoir les rabbes ſe mettent au bout de la ſaline dans laquelle on fait une petite eſpace de vuide où l'on les jette, & là on les ſalle à meſure que l'on les arrange les unes ſur les autres, il n'y faut pas beaucoup de ſel, on porte les foyes au charnier qui eſt hors l'échaffaut, & on les y met tous les jours à meſure que la peſche en fournit; j'ay déja d'écrit ce charnier, mais il eſt bon de remarquer icy que tout ce qui ſert à tirer l'huile, des foyes s'appelle charnier, ſoit preſſoir, met, chalouppe, ou bariques.

Je reviens à nos Boſſoins que j'ay laiſſé aller amarer leurs chalouppes à leurs boyons qui tiennent à ce gros cable, aprés

les avoir bien nettoyez & lavez, ils ployent leur voille, la mettent tout le long d'un des côtez de la chalouppe y arrangent aussi tous leurs avirons, puis mettent leur masts bas, les cordages tournez tout autour, & puis passent le gros bout qui est celuy d'embas par dessus la premiere toute du grand rum, qui est en arriere, & le font passer par vn trou qui est fait dans la cloison ou separation du grand rum en avant, & afin que le petit bout du mâts qui porte sur le derriere de la chalouppe, n'empesche point de nager lors qu'il n'y a point de vent, ny mesme à manier les lignes lors de la pesche; l'on a une grosse fourche dont le bout d'embas qui a trois pieds ou environ, est apla-

ty

ty pour la faire entrer entre la liſſe & le bord de la chalouppe où l'on met ſes pontilles ou bâtons qui tiennent les fargues, eſtant là poſez à l'endroit du petit rum qui joint le grand en arriere, l'on met le maſt ſur cette fourche qui éleve le bout d'enhaut, en ſorte qu'il ne peut incomoder, cette fourche s'oſte & met quand on veut ; ils demeurent là dans leur chalouppes juſques à ce que l'on les aille querir, qui eſt lors que la fin du travail ceſſe à l'échaffaut, un des garçons avec une des chalouppes de terre les va prendre les uns aprés les autres, & viennent avec leur barils & corbillons qu'ils vont emplir dés qu'ils ſont décendus à terre, afin d'eſtre tout preſt le lendemain à la pointe du jour

pour retourner ſur le fonds.

Lors que le travail de l'échaffaut eſt finy chacun va quitter ſon équipage d'échaffaut, d'habillage & de peſche, à la reſerve des coûteaux d'habillage & dont ils ne ſe deſſaiſiſſent point, de crainte qu'on n'en gaſte le tranchant en coupant autre choſe que du poiſſon; les garçons ont le ſoin de laver les tabliers & les manches, & les faire ſecher pour eſtre preſts pour s'en ſervir le lendemain au ſoir, autrement ils ſont aſſeurez d'être bien battus; car quand un garçon manque à ce qu'il doit faire il a le foüet & tous les autres par compagnie; c'eſt pourquoy ils s'entre-avertiſſent de faire ce qui leur eſt donné en charge. Eſtant tous nettoyez &

lavez ils vont ſouper, ils ſe mettent ſept à ſept au plat, s'il ſe trouve un homme ou deux de plus, l'on fait deux plats de huit, & chacun ſe place où il peut, hors le Capitaine qui mange en ſon logement, & avec luy le Maiſtre de grave, le Pilotte, & le Chirurgien qui eſt celuy qui a le ſoin de la cuiſine; il a auſſi vn garçon pour le ſervir, & un à chaque plat, leſquels ne mangent que les reſtes & en ont ſuffiſamment.

CHAPITRE XI.

Le gouvernement des Victuailles, comme on en uſe pendant la peſche. Comme la boitte ou appaſt ſe peſche, & de la proprieté de la moluë & du maquereau.

IL n'eſt pas hors de propos de dire icy que toutes les victuailles qui ont eſté miſes dans le navire appartiennent auſſi bien à tout l'équipage qu'au Capitaine, qu'il n'en peut diſpoſer en faveur de qui que ce ſoit, que du conſentement de tout le monde, quoy qu'il ait

le droit de faire boire le vin pur à ſa table pendant le voyage & durant le ſejour ; l'équipage le boit pur à la mer trois fois la ſemaine, & les autres jours du breuvage qui n'eſt qu'à moitié eau : eſtant à terre pendant la peſche le breuvage eſt bien plus trempé, d'une barique de vin l'on en fait trois ou quatre, la raiſon eſt que pendant le temps de la peſche le travail eſt extrémement rude, l'on dort peu, & ils ſont tout le jour au Soleil, à terre & à la peſche, pendant ce temps-là ils ſont toûjours altérez ; il eſt meilleur en toutes manieres qu'ils ſe paſſent de vin pur, ils ſe contentent d'en boire le Dimanche à diſner & ſouper, parce que ce jour-là on ne va point ſur le fonds, c'eſt celuy

qu'ils prennent pour blanchir leurs linges, accommoder leurs hardes & meſme leurs chaloupes s'il y a quelque choſe à faire. Cette épargne de vin qui ſe fait eſt pour leur ſanté, & pour boire tout pur au retour de leur voyage s'il y en a ſuffiſamment, ſinon ils font quelque peu de bruvage à demy vin : il y a quelques equipages qui ne veulent pas faire cette épargne pendant le travail, & qui ayment mieux boire de l'eau à leur retour, cela deſpend d'eux, ils ſont maiſtres de leur victuailles, les gallons y ont autant que les compagnons.

Pour le manger ceux qui vont ſur le fonds n'ont pour ordinaire que leur baril de bruvage, & leur corbillon de pain à trois

hommes depuis le matin juſques au ſoir à ſouper, il y en a quelqu'un qui porte quelque morceau de moluë, de maquereau, ou de haran roſty du reſte de leur ſoupé, ceux qui demeurent à terre diſnent ſur les neuf heures avec de la moluë boüillie & roſtie, ou du maquereau, ou haran quand on en peſche; ſur les deux heures ils collationnẽt avec du pain & du bruvage, ceux qui veulent manger autre choſe l'apreſtent eux meſmes, le Capitaine a quelque fromage, mais cette proviſion ſe fait à ſes deſpens; il fait faire un jardin à terre qui luy donne des ſalades, des pois, des févres, outre le gibier qu'il peut tirer avec le Chirurgie quand ils en ont le loiſir, comme tourtres, canards, outardes, sar-

celles, lapins, & autre gibier qui ſe trouve au bord de la mer ou dans les eſtangs : le Capitaine apporte encores des volailles de France, dont il a des œufs & des poulets, il y en a de menagers qui n'ont rien de tout cela & vivent comme l'équipage, pour le ſouper il y a grande chaudiere de moluë boüillie, & de petites moluës qui ſont graſſes que l'on coupe par tronçons, que l'on fait roſtir à la broche, & meſme le maquereau que l'on coupe auſſi par darnes, outre cela on diſtribuë de l'huile & du vinaigre pour chaque plat, joint qu'ils ont encores un plat de pois ou féves boüillies, & l'on met de l'huile ou du beurre dans la chaudiere, mais perſonne ne ſouppe que tout le travail de l'é-

chaffaut ne ſoit fait, ny meſme le Capitaine : pour les Dimanches tout le monde diſne, collationne & ſoupe de bonne heure, ce jour-là il ont du lard que l'on fait boüillir avec des pois ou des féves, sils ont de l'un à diſner, ils ont de l'autre à ſouper, outre grands plats de poiſſon boüilly & roſty, pour l'eau de vie ceux qui en veulent boire vont à leur coffre.

Le Capitaine a le ſoin d'envoyer tous les ſoirs une chaloupe avec des hommes, & un filet que l'on va moüiller à la mer avec un grappin qui l'arreſte en bas, & au deſſus il y a un morceau de bois pour entretenir ce filet eſtendu perpendiculairement, & à l'autre bout du filet au coin d'enhaut l'on met un au-

tre morceau de bois, & celuy là va & vient comme la marée le porte, & pour empeſcher les chalouppes de paſſer ſur ce filet, il y a pour ſignal ſur l'un de ces deux morceaux de bois une branche de ſapin pour les faire voir de loin & en éviter la rencontre; le lendemain matin il renvoye la chalouppe ſur les neuf heures pour lever le filet; apres que toute la moluë eſt lavée, l'on va querir le filet qu'on rapporte à terre & le poiſſon qui y eſt pris, à ſçavoir du maquereau & du harang; dans les commencemens il s'en pêche peu, & ce qu'il y en a le Capitaine les partage le ſoir aux chalouppes de peſche; apres que l'on a quité l'étal, c'eſt à dire que toute la moluë eſt habillée, ſalée, les foyes & les rabes

ſerrez, & que tout le travail de la journée eſt fait, chaque chalouppe en a par fois, des quinze, vingt, trente, & quelques-fois plus ou moins de ce poiſſon ſelon qu'il donne, c'eſt pour faire la boitte de leur ain, qui eſt garny de tripaille de moluë plus gros que le poing, & ſur la pointe de l'ain l'on met un morceau de maquereau ou de harang, qui jette un certain éclat dans l'eau aprés lequel la moluë court dés qu'elle le voit, car elle eſt friande, & par ce moyen les peſcheurs font meilleure peſche, outre que la moluë eſt extremement gourmande & ſe mange l'une l'autre, & n'eſt jamais ſaoule, mais cet éclat fait qu'elle y court plûtoſt qu'aux autres rencontres de poiſſons qui ſe preſentent devant

elles, & ſi par hazard une petite moluë court à l'ain & qu'elle le prenne, & qu'une groſſe moluë l'apperçoive elle engoulera la petite moluë avec l'ain, ce qui arrive aſſez ſouvent, & meſme une grande moluë comme celle de gaffe, quoy qu'elle ſoit priſe à l'ain à la machoire d'en haut, & que le peſcheur ne le haſle pas aſſez promptement, ſi elle rencontre encore une petite moluë elle l'engoule en chemin faiſant, & ſouvent il ſe rencontre des moluës eſtr[illegible] haſlées haut, de la gueule deſquels ſortiront encore les queuës des moluës qu'elles n'auront peu achever d'avaler. Comme la moluë eſt gourmande, auſſi a-elle la proprieté de revirer ſon eſtomac, que les peſcheurs appel-

lent gau, & quand elle a quelque choſe dedans qui l'incommode elle le fait revenir à la gueule, comme qui tourneroit ſa pochette, & puis la remettre, & par ce moyen jette tout ce qu'elle ne peut digerer, ou qui l'incommode; pour preuve de cela, c'eſt qu'il y a des moluës qui avalent l'ain & l'apaſt ſi goulument que l'ain entre dans leur gau, les peſcheurs appellent cela eſtre engotté, & de celle-là qui ſont engottées, il s'en rencontre qui ont leur gau à la gueule, tout deviré ou retourné lors qu'elles ſont haut, & c'eſt qu'elles vouloient vomir l'ain qui les incommodoit, mais il n'en ſort pas comme une autre choſe qu'elles ont avalé.

Revenons à nos maquereaux,

lors qu'ils viennẽt à la côte, ils ne voyent goute, ils ont une maille ſur les yeux qui ne leur tombe que vers la fin de Juin, & pour lors ils voyent & ſe prennent à la ligne, en ce temps-là tout le monde en mange: car quoy qu'ils voyent ils ne laiſſent pas de ſe prendre la nuit aux filets, & alors l'on n'en donne plus aux peſcheurs, ils en prennent tant qu'ils veulent, en allant ſur le fonds le matin, & le ſoir en revenant, avec de petites lignes que l'on porte exprés pour cela, & le Capitaine en donne une à chaque peſcheur, & des petits ains.; pour la boitte on y met un petit morceau de la peau de moluë de la largeur & longueur du petit doigt, ou un petit morceau d'étoffe rouge, tout cela

c'eſt manque de maquereau, dont l'on prend une boitte de la meſme longueur & largeur que l'on couppe du ventre, & qui eſt la meilleure. Pour bien peſcher le maquereau il faut que la chalouppe aille à la voile ou à la nage, pour cela ils amarent la ligne ſur le bord de la chalouppe, car ils ne la peuvent pas tenir à la main comme quand l'on va à la voile; lors que le maquereau mord à l'hameçon ils donnẽt une ſecouſſe à la ligne, il y a quelques matelots qui y mettent un grelot ou ſonnette pour avertir, les autres ſe contentent de la ſecouſſe que le maquereau donne; ſi-toſt qu'ils l'apperçoivent ils mettent le bout de leur aviron ſous une de leur jambe, & haſlent la ligne & décroquent le maque-

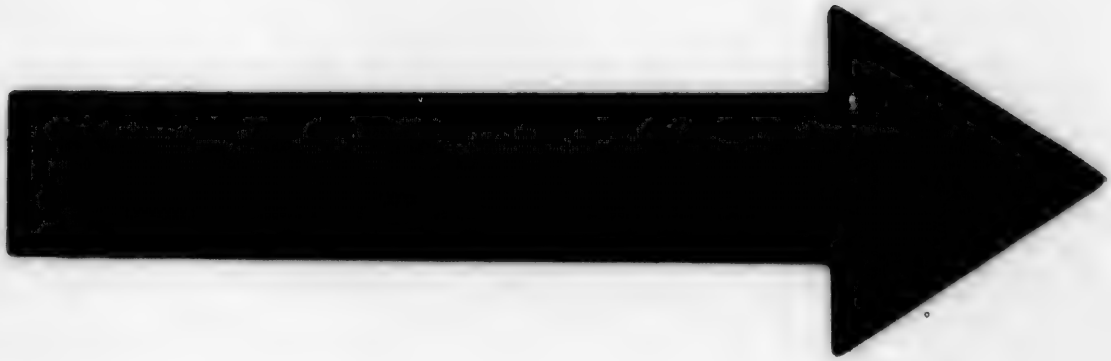
reau & rejettent la ligne en mer, qui n'eſt pas long-temps ſans en prendre un autre ; ils vont toûjours prenant du maquereau, tant qu'ils ſoient ſur le fonds, & pour lors ils ne manquent point de boitte ny de faire bonne peſche de moluë.

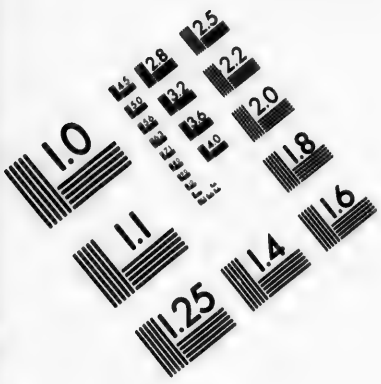
CHA-

CHAPITRE XII.

Le depart des Maiſtres des chalouppes pour aller ſur le fonds & ce qui s'y pratique. L'explication du marigot, l'avantage des peſcheurs. Ce que c'eſt que degrat, comment il ſe fait, la cauſe pourquoy; & autres raiſons ſur le meſme fait.

LE lendemain dés la petite pointe du jour, le Capitaine & le Maiſtre de grave reveillent tout le monde, chacun va à ſon travail, mais pour ceux de





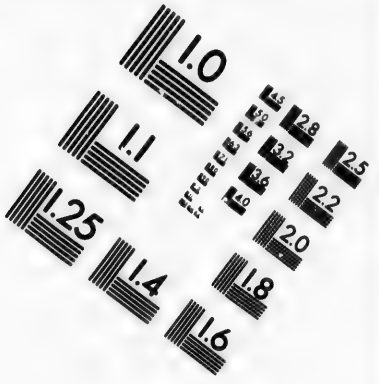
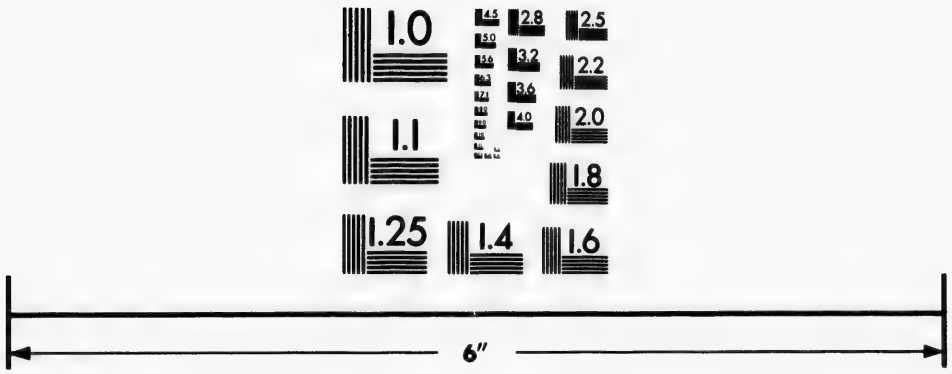
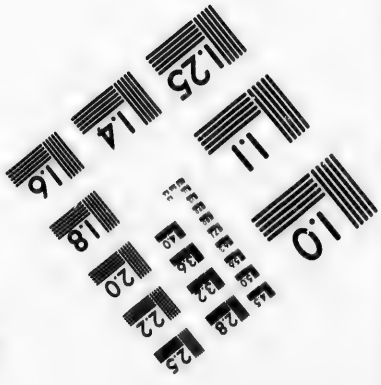


IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)





Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

2.5
2.2
2.0
1.8
1.6
1.1
1.0

terre, je remets à en parler aprés que j'auray dit tout ce que les peſcheurs font à la mer; à peine ſont-ils partis, qu'en allant ſur le fonds, ſoit à la nage ou à la voile, ils peſchent du maquereau à la ligne, eſtant aſſez éloignez de terre ils s'arreſtent & jettent la ligne pour ſçavoir s'il y a de la moluë, s'en trouve-t-ils jettent le grappin, ſinon ils vont en un autre endroit, ainſi que j'ay dit cy-devant, mais comme ils ne manquent pas de maquereau, auſſi ne manquent-ils pas de moluë, & la pluſpart du temps ils retournent à l'échaffaut chargés aux deux tiers, du moins à my charge, ce qui ne donne pas peu de joye au Capitaine qui les flate, leur fait boire le petit coup d'eau de vie en

paſſant, c'eſt à dire à ceux qui chargent leur chalouppes ſeulement, où les vieux Maiſtres de chalouppes ont bien de l'avantage, parce qu'ils ſçavent quaſi tous les bons endroits de peſche & les meilleurs fonds. Ayant fait cette peſche en tous les havres de la coſte, ils ſont auſſi bien plus recherchez des Capitaines lors qu'ils font leurs equipages & ont plus de pot de vin que les autres, & eſtans connus de tous les Capitaines c'eſt à qui les aura, ce qui ne ſe fait qu'à force d'argent, mais tous ces Maiſtres de chalouppes ne laiſſent pas de s'ennuyer de la fatigue d'une ſi longue peſche, & les lâches dorment & ne font pas grande peſche, n'apportant le ſoir que cent cinquante, ou deux cens

moluës, ce qui fait bien deteſter les Capitaines qui les grondent & leur chantent injures, les appellant coureurs de marigots ; courir le marigot, c'eſt lors que les peſcheurs vont ſe cacher en quelque petite ance de terre, ou à l'abry des rochers, au lieu d'aller ſur le fonds, ce qui ne leur arrive que trop ſouvent, & là ils font du feu pour roſtir du maquereau & faire bonne chere, & puis ils dorment juſques à une heure ou deux heures apres midy qu'ils ſe reveillent & s'en vont ſur le fonds, prennent ce qu'ils peuvent attraper, cent ou cent cinquante moluës, & s'en retournent à l'échaffaut comme les autres, crainte d'eſtre grondez ; ils grondent les premiers, alleguent leurs malheur, qu'ils

ont couru toute la journée d'un bord ſur l'autre, moüillé plus de vingt fois le grapin ſans trouver de moluë, qu'ils ſont plus fatiguez que s'ils en avoient peſché cinq cens, qu'ils ont eſté malheureux dés le matin, qu'ils n'ont peſché que dix à douze maquereaux, que le lendemain ils iront d'un autre coſté, qu'ils ſeront plus heureux, & en effet le lendemain ils apportent de la moluë, car d'aller au marigot deux fois de ſuite c'eſt trop, quoy qu'il y ait des pareſſeux qui le fõt & de tout cela ils ne s'accuſent jamais les uns les autres; il n'y a point de Maiſtre qui n'y aille quelquefois, mais les uns plus que les autres, au temps de pluye ils y ſont bien ſujets n'ayant pas de hardes pour changer.

C'eſt en quoy les Baſques ont bien de l'avantage, ayant de bons habits de peaux, ils vont rarement au marigot & ſont peu pareſſeux, le ſoir ils viennent aux échaffaux, & ont leurs chalouppes chargées que les autres peſcheurs ne les ont pas à demy, auſſi les appellent-ils tous Sorciers, & diſent qu'ils font joüer la Barrette qui eſt une toque qu'ils portent ſur la teſte qu'ils font tourner lors qu'ils ſont en colere; tous ces reproches ne ſont fondés que ſur une haine que tous les peſcheurs ont contre eux, parce qu'ils ſont plus habilles à la peſche que toutes les autres Nations.

Il n'y a gueres de havres où il n'y ait pluſieurs navires, à l'iſle Percée j'en ay veu juſques à un-

ze, auſſi eſt ce le meilleur endroit de la peſche; ce nombre de navires qui ſe trouvent en chaque endroit ne laiſſe pas de bien enlever du poiſſon; il y a des endroits où il s'enleve tous les jours des quinze, vingt, & trente milliers de poiſſon, ſans ce qui ſe fait en tous les autres endroits, en ſorte qu'une peſche de cette force continuë ſix ſemaines ou deux mois; ce qui éclaircit furieuſement la moluë & la fait fuïr, & la quantité de la moluë fait auſſi fuïr le maquereau, & le harang que la moluë ſuit, ce qui fait que les peſcheurs ne trouvent plus de peſche ſur les fonds ordinaires, cela oblige les Capitaines à faire des dégrats pour la ſuivre. Pour cet effet le Capitaine envoye des

chalouppes à la peſche d'un côté & d'autre à cinq, ſix, & ſept lieuës de l'échaffaut, pour ſçavoir où peut être allé le poiſſon, elles ne reviennent que le lendemain au ſoir, & chacun fait ſon rapport de ce qu'il a trouvé; ſur cela le Capitaine prend reſolution, apres en avoir conferé avec ſon Maiſtre de grave & ſon Pilotte: la reſolution du lieu étant priſe, l'on donne ordre à toutes les chalouppes d'aller le lendemain du matin faire leurs peſches de ce coſté-là, & de porter leur poiſſon au lieu dudégrat, & pour preparer ce qui eſt neceſſaire, il fait auſſi partir les deux chalouppes de terre, dont l'une eſt un charroy qui eſt une double chalouppe dont le rum du milieu eſt une fois auſſi grand

que

que les autres, fonce de planches pour porter le ſel du navire à l'échaffaut, l'on le charge de ſel & de planche pour faire un étably ſur des bariques, que l'on porte auſſi; la chalouppe porte du bruvage, du pain, & tout ce qui eſt neceſſaire pour l'habillage du poiſſon; il y va auſſi une partie du monde de terre pour cela, avec le pilotte; eſtant arrivé au degrad l'on décharge tout à terre, & pour coucher le monde on fait une petite cabanne à la haſte que l'on couvre d'une voile portée exprés; l'on accommode les planches dont l'on fait un étably ſur lequel l'on habille le poiſſon comme à l'échaffaut, on le ſale de meſme; chacun ſe met au travail aprés que les peſcheurs ſont venus, &

un garçon prepare le ſouper pendant que l'on habille le poiſſon; ayant achevé ils vont ſoupé, & puis ſe coucher, les boſſoins vont auſſi remplir leurs barils & corbillons pour partir le lendemain du matin, pour retourner à la mer à l'ordinaire.

Le degrad durera quelquefois huit, dix, ou quinze jours avant que le poiſſon aille en un autre endroit, tous les peſcheurs ſont ſujets à ce degrad; s'il y a pluſieurs navires en un havre, ils ne vont pas toûjours faire ce degrad d'un meſme coſté, cela dépend de la fantaiſie du Capitaine s'il a de l'experience, ou bien ſelon que les anciens Maiſtres de chalouppes luy conſeillent, qui diſent la bonne rencontre qui leur eſt arrivée en cette mê-

me heure, ayant eſté obligez de faire degrat ; il y a bien du hazard à cela, à moins que d'avoir une grande routine à la peſche, & avoir bien frequenté la coſte, & tous les havres où l'on ſe place pour faire ſa peſche, car la moluë ne va pas tous les ans d'un meſme coſté ; celle qui ſera une année ſur une batture, la depeuplera par le grand nombre qui y vont en bande, ainſi l'année ſuivante elle eſt obligée d'aller chercher une autre batture, où la moluë n'aura pas donné l'année d'auparavant ; il y a encore le maquereau & le harang, qui prendra une autre route que celle de l'année paſſée, cela vient quelquefois des vents qui ont regnez l'hyver, ou de la ſardine, de l'éperlan, du lançon &

autres petits poissons qui viennent au Printemps jetter leurs œufs à la coste, qui avancent ou retardent selon l'Hyver, ce qui est la nouriture du maquereau ou du harang, & le maquereau & le harang est celle de la moluë; j'ay remarqué plusieurs fois que où donne ce petit poisson le Printemps, que la pesche y est toûjours meilleure que aux autres endroit; j'ay fait encore sur cette pesche beaucoup d'autres remarques que je passeray icy sous silence pour n'estre propre qu'aux pescheurs en faveurs desquels je n'ay point entrepris décrire tout cecy, puis qu'ils en sont ou doivent estre suffisamment informez.

CHAPITRE XIII.

L'apprest du poisson au degrat, ce que l'on en fait; la maniere de laver la molue & de la mettre en gallaire; le grand travail à l'echaffaut quand la molue donne, & des lumieres dont l'on se sert.

A l'égard du travail de terre, il est bon de sçavoir que le nombre des hommes est toûjours proportionné à ceux qui sont occupez à la pesche, laquelle se regle sur le nombre des chalouppes qu'a chaque navire, par exemple un navire de huit, neuf à dix chalouppes qui va

en peſche chacune aura trois hommes, & pour chaque chalouppe deux hommes à terre, qui ſont le Capitaine, le Maiſtre de grave, le Pilotte, le Chirurgien, les Charpentiers, le reſte ſont matelots & garçons.

J'ay déja dit cy-devant le travail qu'il y avoit à l'habillage du poiſſon dans la premiere ſortie des chalouppes, & comme l'on fait à leur retour pour l'appreſter & ſaler, mais il faut dire ce que devient tout ce poiſſon que l'An a peſché & porté à ce degrad, où j'ay dit qu'il s'habille & ſale pareillement à celuy de l'échaffaut, mais là l'on a le ſoin aprés qu'il eſt ſalé de couvrir la pille de branchage vert pour empeſcher que le Soleil ne l'échauffe, ce qui le gaſteroit,

car il n'a point d'abry comme celuy de l'échaffaut, qui a la voile, & si on ne laisse pas quelquefois d'y mettre du feuillage dans la grande chaleur; la premiere journée le poisson que l'on porte au degrad demeure dans le sel, la nuit dont il est sallé le soir, le lendemain tout le jour & la nuit suivante; celuy qui se sale à l'échaffaut demeure autant dans le sel, si ce n'est que le mauvais temps ne permette pas de l'oster; pour le degrad, beau temps ou non on l'enleve, son temps fait qu'il doit demeurer dans le sel, ce qui se fait tous les matins, car comme il s'en sale tous les jours, on l'enleve aussi tous les matins; sitost que les pescheurs sont partis pour aller sur le fonds on le

charge dans le charroy, & s'il ne peut tout porter on en met dans l'autre chalouppe, à ſçavoir, quatre hommes dans la grande, & trois dans la petite; s'il fait du vent qui leur puiſſe ſervir, ils mettent à la voile, ſinon il faut qu'ils aillent à la nage des ſix ſept & huit lieuës, quelquefois ſitoſt qu'ils ſont arrivez ils les faut decharger de jour ou de nuit; l'on approche les chalouppes proche de terre que l'on amare pour les tenir en eſtat : on met tout proche dans l'eau, entre la chalouppe & la terre le grand timbre que j'ay dit eſtre fait comme une cage plancheée par le bas, dont le deſſus n'eſt point couvert : du charroy & de la chalouppe on jette la moluë dedans qui n'en peut ſortir :

tous les coſtez eſtant eſlevez, dans le timbre il y a deux où trois garçons tout nuds en chemiſe qui lavent cette moluë : pour la laver prennent une moluë de chaque main par les oreilles, en battent l'eau en la ſecoüant dans l'eau, la faiſant aller d'un coſté à l'autre ſans la quitter de la main, eſtant ainſi bien lavée en ſorte qu'il n'y puiſſe eſtre demeuré de ſel, ils la jettent ſur ces clayes que j'ay dit eſtre ſemblables à celles où on nettoye des habits, qui ſont proche du timbre à terre, élevées ſur des bois, pour que la moluë ne prenne point de ſable ; de là on la charge ſur ces boyars que j'ay dit, & on la porte ſur ces galaires dont j'ay parlé qui ſont de petits échaf-

fauts ſur quoy on la remet en pille, non ſi longue que celle que l'on fait en la ſalant, mais bien plus haute, on la laiſſe là pour egouter autant de temps qu'en la ſaline, celle que l'on ſale en l'échaffaut ſe porte auſſi ſur des boyars tous les matins pour eſtre lavée; on la jette dans ce timbre, où les garçons la lavent comme l'autre, & ſe porte de meſme ſur la galaire.

Le charoy & la chalouppe eſtant déchargé on les renvoye au degrad ſoit de jour ou nuit, ils n'ont point de relaſche, mais avant que d'aller il faut qu'ils aillent charger du ſel au bord du navire, & des victuailles, & de tout ce qui leur eſt neceſſaire, & remportent le vin pur; ils font leur breuvage au degrat comme

il leur plaiſt, c'eſt à faire à boire de l'eau au retour du voyage; le Capitaine ne ſe met point en peine de cela; pourveu qu'il charge ſon navire de moluë; tous les jours on fait la meſme choſe au degrat, tant qu'il dure: lors que la moluë ne donne plus au degrat il en faut faire un autre & la ſuivre où elle va, où on fait toute la meſme choſe; ſur la fin de la peſche la moluë revient ſur ces premiers fonds proche de l'échaffaut où on acheve ſa charge.

Tout ce travail eſt d'une grande fatigue, & principalement quand le poiſſon donne, car ils ſont à l'étably quelquesfois juſques a une heure ou deux apres minuit, avant que tout le poiſſon ſoit habillé, ſalé, & que tout

soit achevé : en ce temps-là les Bossoins n'ont pas le loisir de laver leur chalouppes ny les accommoder ; le Capitaine les fait venir à l'étal pour travailler la nuit, il leur faut de la lumiere : de cette lumiere ils en ont de deux façons ; les uns ont des lampes qui ont quatre grosses méches en nombre suffisant pour éclairer par tout le dedans de l'échaffaut, mais à l'étably ils ont de gros tizons de bois bien sec, & au bout d'en bas du tizon on fait trois trous en triangle, où on met trois chevilles qui font un pied pour le tenir de bout, le bout d'en haut s'alume, & tout au dessus on met un sabot plein d'huile, il y a un petit trou au bas par où l'huile

tombe goute à goute ſur le feu du tizon qui l'entretient toûjours flambant, qui rend plus de lumiere qu'un flambeau, il y en a deux ou trois de la ſorte ſur l'étably : Comme le travail eſt de longue durée, le Capitaine fait apporter du vin pur, leur en fait boire un ou deux coups au plus, autrement cela les gaſteroit : quand ils ſortent de là pour aller ſouper ils ſont ſi fatiguez qu'ils s'endorment en mangeant, quoy qu'ils ayent bon appetit ; je croy que l'on ne doutera pas de cela, eſtant d'âge pour bien manger, & meſme apres tout cela ils ne ſont pas ſitoſt couchez que l'on les fait lever pour aller ſur le fonds : ceux de terre ſe levent auſſi

matin, mais ils attrapent ſur le jour quelque heure pour repoſer.

CHAPITRE XIV.

Du travail de terre qui se fait à laver la moluë, la porter à la galaire, aux vignaux, à la grave, la tourner & retourner, & la mettre en pile.

IL faut maintenant faire travailler ceux de terre ; estant levés la premiere chose qu'ils font tous les jours est d'aller à l'échaffaut prendre la pille de moluë qui est à laver, la porter à l'eau dans ce timbre, la laver & de là la porter à la galaire : il y en a aussi tous les jours à la ga-

laire qu'il faut porter ſur les vignaux : celle-là ſe charge ſur des boyarts, on la porte aux vignaux : ceux qui la portent l'arangent ſur les vignaux queuës contre teſte, la peau en haut : quand un vignau en eſt tout couvert on commence à en mettre ſur un autre : quand il eſt queſtion de porter le boyart il n'y a perſonne d'exempt, ny meſme le Capitaine, ſi ce n'eſt quelque vieux Capitaine qui a eu cõmandement & qui a veu le loup : pendant ce temps-là ceux qui ont de l'eau de vie en boivent un petit coup à la dérobée ſans perdre leur rang, ayant demeuré comme cela juſques ſur les neuf heures que la peau a eu le temps de ſecher, on va la retourner la chair en haut, & y demeure

jusques sur les qurtre [illegible] que l'on la va retourner la peau en haut pour passer ainsi la nuit : on ne laisse jamais la chair en haut pendant la nuit, à cause de l'humidité : cela se fait tous les matins, la laver, la porter sur la galaire, de la galaire sur les vignaux, & toute la moluë qui est sur les vignaux, tant celle du jour que celle des precedents, on la va retourner la chair en haut tous les matins, sur les neuf heures ou environ, que le Soleil a eu la force de secher la rosée & l'humidité de la nuit, & on la laisse ainsi environ jusques sur les quatre heures aprés midy, si ce n'est qu'il arrive de la pluye ou apparence de pluye : car depuis que la moluë a esté une fois mise au sec il ne faut plus qu'el-

le mouille, & meſme [illegible]
continuë on la laiſſe toûj[illegible]
peau en haut, & celle qui eſt ſur la galaire y demeure auſſi, & celle qui eſt au ſel ſans la laver, il arrive quelquefois des ſix, ſept & huit jours ſans que l'on puiſſe mettre ſur des vignaux, laver, ny retourner; quand cela arrive, qui eſt rarement, la moluë court grand riſque de s'échauffer, & ſi cela arrivoit on ſeroit obligé de la jetter, & meſme quand cela arrive pour deux ou trois jours la moluë n'en eſt jamais ſi belle & eſt quaſi toûjours de rebut à la vente, dont il faut donner deux quintaux ou deux cens peſant pour un.

Quand celle qui a eſté la premiere miſe ſur les vignaux commence d'eſtre un peu ſeche, &

que le Maiſtre de grave juge qu'elle ſoit en eſtat d'eſtre miſe en mouton, au lieu de la retourner le ſoir à l'ordinaire la peau en haut, il en fait mettre juſques à huit, & dix & douze queuës contre teſte, les unes ſur les autres, la baſe de cette petite pille n'eſtant que de deux moluës qui s'appellent Mouton; on les met ainſi afin qu'elles conſervent leur chaleur, ce qu'elles ne pourroient pas faire n'eſtant que retournées ſeules, en ce que la nuit eſt toûjours fraiche qui les humectroit trop avec le grand air, & le vent humide qui les prendroient par deſſous ſur ces vignaux; on augmente tous les ſoirs ces moutons, juſques à quinze, vingt, & vingt-cinq moluës: quand elles ont eſté

miſes de la ſorte en gros moutons, le ſoir au lieu de les remettre ſur les vignaux on les porte ſur la grave pour décharger les vignaux & faire place à d'autres, & de deux moutons on n'en fait qu'un ſur la grave, & pour lors on n'en oſte tous les ſoirs de deſſus les vignaux que l'on met ſur la grave, & tous les jours on en met ſur les vignaux: on en oſte & on en met ſur la grave juſques à la fin de la peſcherie.

Ayant ainſi tous les vignaux & la grave garnie de moluë, tous les matins aprés l'avoir lavée & porté celle de la galaire ſur les vignaux, & retourné toute l'autre la chair en haut, on va retourner de meſme celle qui eſt ſur la grave, & celle qui y eſt

en moutons on la pare une à une, la peau en haut, & puis on va retourner celle que l'on avoit apporté de la galerie le matin la chair en haut comme aux autres, en ſuite de quoy on revient faire la meſme choſe qu'on a fait à celle de la grave, qui eſtoit en gros moutons, que l'on avoit choiſie & miſe la peau en haut; preſentement toute la moluë des vignaux & de la grave a toute la chair en haut. Voila le travail que l'on fait tous les jours le matin avant le dîner, je ne doute pas qu'ils n'ayent bon appetit pour y bien faire leur devoir, & ſi pendant le temps du dîné il arrivoit à paroître quelque nuage où il y euſt apparence de pluye, il leur faudroit tout quiter & courir vîte-

ment à la moluë pour la tourner la peau en haut crainte que la chair ne mouille, cela fait ils vont achever leur dîner, & ſi ce nuage là ne donne point de pluye ou peu, que le Soleil vienne à reparoiſtre beau, il faut quiter ſon dîner encore une fois & retourner mettre la moluë comme elle eſtoit, où elle demeure juſques a quatre heures du ſoir ou environ.

Depuis le dîné juſques à ce qu'il faille retourner la moluë le Capitaine viſite par tout, cherche s'il n'y a rien à faire, va faire changer ſa moluë de gaffe de place, fait reſaller la plus vieille ſalée, la fait mettre en quelque endroit de l'échaffaut qu'elle n'incommode pas, & là en fait faire une pille, & y demeure juſ-

ques à [illegible] la faille embarquer, une [illegible] fois il fera racommoder ses rabbes ou œufs de moluës que l'on sale tous les jours à un des bouts de la saline, comme j'ay dit, il les fait lever, de là les fait porter à un coin de l'échaffaut, au bout du costé de terre, & là les fait resaller, les arrange en pille les unes sur les autres, la pille estant grosse il les fait mettre en des bariques où on les resalle encore, mais legerement estant bien pleines, on les enfonce & demeurent là jusques à ce que l'on embarque tout: Une autre fois il visitera ses charniers où se fait l'huile, s'ils sont plains il la fait tirer & mettre en bariques qui demeure aussi là jusques à l'embarquement; une autre fois il fera vui-

der ſes charniers [illegible]ire ſor-
tir l'eau & le ſang, [illegible]er toute
la vilannies qui ſe fait au deſſus
des foyes qui ne fondent pas, il
trouve toûjours de quoy s'occu-
per & à faire travailler les autres,
de crainte que les havives ne les
prennent; le Maiſtre-valet eſt
au bord du navire pour faire ap-
porter des proviſions à terre à
meſure qu'il en faut, où il va
chercher de l'eau pour faire ſon
breuvage, il a ſoin que les gar-
çons faſſent ce qui eſt de leur
charge qui eſt d'obeyr à tout le
monde en toutes choſes, & avoir
ſoin que les tabliers des habil-
leurs & leurs manches ſoient
bien lavées & ſechées, que les
coûteaux des piqueurs ſoient
nets & éguiſez, que l'échaffaut
ſoit lavé & net de tous ces os de
moluë,

moluë que les habilleurs jettent derriere eux, & des tripailles qui tombe d'un coſté & d'autre, que le tablier ſoit net & bien lavé, la moindre choſe de tout cela qui manque tous les garçons ont le foüet, il n'y a point d'excuſe à prendre les uns ſur les autres, d'autres matelots avec le pilotte ont ſoin d'aller chercher du ſel à bord pour entretenir la ſaline; le Chirurgien travaille à ſon jardin, ou va à la chaſſe pour la table du Capitaine, le Maiſtre de grave ſe promene autour de ſes vignaux & de ſa grave, viſite ſa moluë d'un bord & d'autre, regarde celle qu'il faudra mettre en moutons grands & petits tant aux vignaux qu'à la grave, viſite auſſi celle des petites pilles, pour voir s'il eſt temps d'en faire de

plus grandes, il viſite auſſi les grandes pilles pour voir s'il y en a qui ayent beſoin d'eſtre miſes le lendemain au Soleil, perſonne ne manque d'occupation; ſur les deux heures aprés midy ils ont une heure pour collationner, prendre du tabac ou dormir; comme les quatre heures approchent le Maiſtre de grave le Capitaine & le Pilotte ſont à regarder de temps en temps ſi les chalouppes de peſche ne reviennent point ſi-toſt que l'on les apperçoit le Maiſtre de grave commence à appeller le monde, qund il parle il faut quiter toute ſorte de beſogne & aller à luy, puis il envoye les uns tourner les vignaux, & leur dit vous mettrez cela en petits moutons, cela en grands, celle-là vous la

porterez ſur la grave & envoye les autres à la grave faire la méme choſe.

La moluë qui ſe doit mettre en pille le Maiſtre de grave & le Pilotte ſe la font apporter par braſſée & en font des pilles, les unes groſſes & les autres petites, ſelon qu'ils jugent à propos, pendant que cela ſe fait les peſcheurs arrivent à l'échaffaut qui déchargent leurs moluës, & chacun ſe va preparer pour l'habiller comme à l'ordinaire.

Quand la moluë a eſté miſe pluſieurs fois en gros moutons, l'on la met en pitites pilles, & une autre fois de ces petites pilles l'on en fait une plus grande, ainſi l'on va tous les jours en augmentant ces pilles, juſques à ce que la moluë ſoit entiere-

ment ſeche, dont l'on fait une groſſe pille où l'on ne touche plus de douze ou quinze jours, puis l'on la remet encore en pille pour un mois ſans y toucher.

C'eſt tous les jours la meſme beſogne d'habiller & ſaler, tous les matins l'aver & mettre en pille dans les galaires, des galaires les porter ſur des vignaux, des vignaux ſur la grave, de la grave les ſoirs en mettre en petites pilles, des petites pilles en faire de grandes; pour celà il y a tous les matins des pilles à mettre ſur la grave juſques à ce que la moluë ſoit bien ſeche, pour en faire une pille qui demeure un mois ou cinq ſemaines ſans que l'on y touche; au bout de ce temps-là on luy donne encore un Soleil, puis on la remet

en pille pour autant de temps, cela ſe fait de crainte que la pille n'aye pris quelque humidité, & pour tenir toûjours le poiſſon ſechement.

CHAPITRE XV.

La maniere de faire les pilles de molue : tout ce qui s'y pratique à l'embarquement, tant pour la molue que victuailles & autres choſes.

LEs pilles de poiſſon ſe font toutes rondes, c'eſt le Maître de grave & le Pilotte d'ordinaire qui les font; pour cela l'on fait un fondement de roches que l'on arrange les unes contre les les autres tout en rond, de ſix huit, dix & douze pieds de diamettre, ſelon le nombre du poiſſon que l'on y veut mettre, elles ſe font aux lieux les plus éſle-

vez de la grave, & ces roches ne ſont que pour eſlever, afin que la pille ne moüille par le deſſous, enſuite l'on apporte la moluë par braſſe a celuy qui fait la pille, il couvre toutes ces roches de moluës tout en rond la peau en bas, puis il met toutes ces braſſes de moluës les unes contre les autres, la moluë ſur le coſté tout en rond les queuës en dedans, & les teſtes en dehors, tellement arrangée qu'une teſte ne paſſe pas l'autre, & remplit le milieu de moluë à meſure que le tour hauſſe qui eſt fait comme une tour de moulin à vent, non ſi eſlévée, ſeulement pour ce qu'il y a de moluë à mettre en la pille.

L'on choiſit la grande qui eſt pour la couvrir, & cette couver-

ture va toute en pointe comme celle d'un moulin à vent où la moluë ſert de tuille ou de barderau, arrangée de meſme les unes ſur les autres, en ſorte que le dedans de la pille ne peut moüiller; il y a telle pille qu'il faut une échelle pour la couvrir, outre cette couverture on met encore des voiles deſſus pour empeſcher que l'humidité ne la penetre.

Quand toute la peſche eſt faite, que les peſcheurs ont quité les lignes, il faut encore du temps pour faire ſecher le dernier poiſſon, pendont quoy on va au bois chercher des branchages, qu'on porte au navire pour mettre par deſſus le leſte, qui ſont des roches ou caillotage qu'on met au fonds du vaiſ-

ſeau pour le tenir en aſſiete, & empeſcher que le vent ne le puiſſe coucher d'un bord ny d'autre, ce qui fait que le navire en porte mieux ſes voiles, & ſes branchages qu'on met deſſus, c'eſt pour unir le fonds & pour le hauſſer, en ſorte que l'eau ne puiſſe toucher à la moluë; l'on garny auſſi tous les coſtez du navire de meſmes branchages que le fonds, afin que la moluë ne ſente point l'humidité du bord; tout cela eſtant preparé l'on charge le navire, pour cela l'on prend de ces grandes pilles de poiſſon le premier ſec, à qui il faut encore donner un Soleil ſur la grave de deux ou trois heures, & pour l'enlever on la met par quarterons de trente-trois moluës, qui font

cent trente deux moluës au cent, c'eſt le compte des peſcheurs à cauſe qu'à la vente il s'en trouve de gaſtée & de rompuës, & dont on donne deux cens pour un, attendu que c'eſt du poiſſon de rebut & non marchant, ſi c'eſt au poids, deux quintaux pour un, & c'eſt pour cela que les peſcheurs font leur cent de cent trente deux, afin de trouver leur compte à la vente, lors qu'il arrive du dechet qui eſt preſque inevitable.

Pour l'embarquer, chacun prend ſon quarteron qu'il porte dans le charoy; à faute de charoy l'on ſe ſert d'une chalouppe, & à meſure qu'ils paſſent le Capitaine ou le Maiſtre de grave eſt là qui met une petite pierre dans ſon chapeau pour ſçavoir

le nombre de la moluë que l'on embarque tous les jours, pourveu que le temps ſoit beau & ſec, car la moluë ſe gaſteroit ſi elle eſtoit moüillée, & meſme ſi elle eſtoit humide.

Eſtant portée au bord du navire, on la met entre les deux ponts pour la donner à ceux qui ſont en bas, qui l'arrangent ſur ces branches teſte contre queuë; on commence à charger par le devant ou par le derriere, ſelon la commodité du navire, les unes ſur les autres, tant qu'elles viennent à toucher le pont, & à meſure qu'elle s'affaiſſe on remplit toûjours le vuide, tant que le navire ſoit plein de devant en arriere, à la reſerve du milieu devant le grand maſt, qui eſt pour mettre cette gran-

de moluë de gaffe que l'on a ſalée au vert.

Et la plus belle & la plus grande du ſec on la trye à part, à chaques fois que l'on met des pilles au Soleil, & cela ce met dans la ſoutte, c'eſt où eſtoit le pain ou biſcuit comme eſtant le lieu le plus ſec, & ce qui reſte de biſcuit pour le retour, il ſe met entre deux ponts, auſſi bien que tout le reſte des boiſſons, vivres, & bagages des matelots.

Pendant que l'on fait tout celà, le Contre maiſtre eſt à bord avec quatre ou cinq hommes qui travaillent à remetre le navire en funins, qui eſt de remettre tous les maneuvres, & cordages en leurs places; maneuvres ſe ſont tous les cordages, aprés cela il accommode ſes voi-

les & les envergue, enverguer c'eſt attacher les voiles aux vergues.

Le Maiſtre valet travaille avec les garçons à faire du breuvage pour le retour, & de l'eau pour la chaudiere, les Charpentiers ſont à bord pour mettre des aitances ou eſtais, qui ſont des bois de bout, qui prennent de deſſus le premier pont à celuy d'en haut tout le long du navire des deux coſtez ; c'eſt pour empeſcher que les barriques de vin, breuvage, & l'eau qui ſe mettent là n'aillent d'un bord ſur l'autre, en cas de rencontre de mauvais temps, on laiſſe la place des canons libre pour s'en ſervir au beſoin, & toutes choſes ſe por-

tent à bord à mesure qu'elles s'appreſtent & s'arrangent à méme temps ; il n'y a que la moluë à qui il faut du beau temps pour l'embarquer ; & ſitoſt qu'elle eſt embarquée, tout le reſte eſt bien-toſt preſt, il n'y a plus que le vent qui les puiſſe empeſcher de partir, leur eſtant contraire.

Ils n'emportent d'ordinaire qu'une chalouppe, ils cachent les autres dans le bois, à trois ou quatre lieuës, ou plus loin, là où ils croyent que l'on va le moins ; s'ils y a un étang quelque part, ils les mettent dedans, ils les font emplir d'eau à force de roches qu'on met dedans, les coullent bas en ſorte qu'elles ne paroiſſent ; on les cache le mieux qu'on peut pour n'eſtre priſes

l'année ſuivante par d'autres peſcheurs, qui les emmennent d'un coſté & d'autre où ils en ont beſoin, & leurs peſches étant faites ils les laiſſent là cachées, ſi à deux ou trois ans de là ils reviennent, ils les trouvent, ſinon ils les vendent à un autre, qui viendra faire ſa peſche en ce lieu-là.

Voilà la maniere & pratique de la peſche de la moluë ſeche la plus intelligible que je l'ay peu faire, vous excuſerez un peſcheurs : ſi j'avois autant employé de temps à l'étude que j'ay fait à m'inſtruire & à rechercher les moyens de ſuivre la moluë, & connoiſtre les endroits où elle donne, tant au Printemps qu'en l'Autonne, & où eſt l'endroit pour y char-

ger plus prestement qu'en un autre lieu, je vous aurois donné plus de satisfaction en tout ce recit que je n'ay fait.

CHA-

CHAPITRE XVI.

Recit general de la peſche Sedentaire de la molue; les profits qu'en ont retiré ceux qui l'ont entrepriſe; les avantages qu'on en peut faire; l'établiſſement, ſuppoſé que le pays ſe peuple en y envoyant des Colonnies.

APres avoir expliqué le détail de ſe qui ſe pratique à la peſche du poiſſon ſec ou merluche, par les peſcheurs qui partent tous les ans des coſtes de France pour celà. J'ay penſay qu'il ne ſeroit pas hors de pro-

pos de vous entretenir de la peſche Sedentaire du meſme poiſſon ; j'ay nommé ainſi celle qui ſe peu faire par les habitans ou colones qui y ſeront établis, & je commençay à la pratiquer dés le temps que j'entrepris de m'habituer en la nouvelle France avec le Commandeur de Razilly, dont j'ay parlé au commencement de mon Livre, & fait connoiſtre les raiſons qui mont empeſché d'en faire l'établiſſement, mais comme je l'ay toûjours jugée avantageuſe pour ceux qui feroient ſedentaires dans le pays : cela m'a donné occaſion d'en parler dans les entretiens que j'ay eu avec pluſieurs perſonnes ſur ce ſujet qui en ont entretenu d'autres ; ce qui a donné envie a pluſieurs

de l'entreprendre, outre que l'on ma veu perſiſter nonobſtant toutes mes pertes, à métablir au pays & y faire des logemens, mais je n'ay jamais fait connoître comme il ſe falloit prendre à l'établiſſement, ny par où il falloit commencer : j'ay ſeulement fait voir des profils fondez ſur la peſche ordinaire, aſſez avantageux pour donner envie d'entreprendre cette peſche Sedentaire.

Le premier qui la commencée a eſté un nommé Rivedou, au cap de ſable, qui y vint s'établir avec ſa femme, ſous commiſſion du Gouverneur de la nouvelle Angleterre : il fit ſon embarquement à la Rochelle, il amenna avec luy nombre de peſcheurs, tant pour la moluë que

pour les loups marins, dont la peſche ſe fait aux Iſles de Touſquet; & au cap de ſable où il fit ſon logement; envoya ſes peſcheurs en peſche qui ne luy fuſt pas avantageuſe, auſſi y eſtoit-il arrivé un peu tard : il renvoya ſon navire en France porter ce qu'il avoit de poiſſon, pour revenir l'année ſuivante, eſperant reüſſir : l'Hyver il envoya à la peſche des loups marins une partie des hommes qui luy étoient reſtez, dont il n'euſt pas non plus grand profit, les Anglois ayant ruiné les Iſles de Touſquet où la peſche s'en fait : l'année d'apres ſon navire revins de bonne heure avec de bonnes victuailles & du monde de renfort; il enuoya à la peſche, & fait ſi bien qu'il char-

gea ſon navire, & le renvoya en France, le poiſſon eſtant vendu il ne ſe trouva pas de profit; au contraire il n'y avoit pas pour rembourſer la moitié de ſes frais, ce qui fut cauſe qu'il n'euſt point de retour de France l'année ſuivante; outre que le feu prit à ſon habitation, où il perdit ſi peu qu'il avoit de reſte: il a tout abandonné ſans envie d'y vouloir retourner.

En ſuite le ſieur de la Giraudiere l'a voulu entreprendre: il fit un embarquement à Nante; il ſe vint établir à ſainte Marie, & fit faire ſa peſche au havre de Campſeaux, qui ne luy reüſſit pas mieux qu'a ce Rivedou, car il perdit tout ce qu'il y avoit mis.

Apres cela eſt venu un nommé

Doublet de Normandie, qui croyoit eſtre plus habile que tous les autres : il eſt vray qu'à l'entendre parler, il eſt capable de beaucoup de choſes ; il avoit entendu parler de la peſche à des peſcheurs du païs ; comme l'on y travaille, & ce qui s'y pratique : Voila un homme ſçavant par ouy dire, il s'imagine eſtre capable d'entendre cette peſche Sedentaire, il va à Roüen, en parle à pluſieurs, & fait tant par ſes raiſonnemens, qu'il forme une compagnie pour ſe venir établir aux Iſles de la Magdelaine, par le moyen de ſes aſſociez, il obtint de la Compagnie antienne de la nouvelle France, une conceſſion des Iſles de la Magdelaine, à condition de ne faire aucune traite ou negoce,

avec les Sauvages : en ſuite il fit un embarquement de deux vaiſſeaux avec tout ce qu'il crut eſtre neceſſaire pour leur établiſſement, il arrive à l'Iſle percée, & apprend que ces Iſles m'appartenoient, dont il ne fit pas grand eſtat : il fut à la Magdelaine où il fait ſon établiſſement, met tous les peſcheurs en beſogne, Baſques & Normands, tout cela eſtant en train d'aller, il me vint trouver à ſaint Pierre Iſle du cap breton avec grand équipage, & me dit qu'il me venoit ſignifier ſa conceſſion de la Compagnie ; il me fit le recit de ſon deſſein, les moyens qu'il tiendroit pour faire valoir ſon affaire, & tous les grands profits pretendus : en ſuite je luy demanday s'il n'avoit point d'au-

tres moyens que ceux-là, il me répondit que cela eſtoit infaillible, que l'on n'y pouvoit pas parvenir autrement : Je ſuis bien aiſe, luy dis-je, de ſçavoir vos intentions : je ſuis à preſent hors d'inquietude, je n'auray point la peine de vous aller chaſſer, d'une conceſſion que la Compagnie n'a peu vous accorder, puis qu'elle m'en a mis en poſſeſſion il y a plus de dix ans : dans trois ans vous en ſortirez condamnez aux dépens, & vos aſſociez y perderont tout ce qu'ils y mettront : je pris conge de luy & le laiſſay faire : il en partit au bout de deux ans comme je luy avois predit, ſa compagnie s'eſtant rebutée des pertes où le galand homme l'avoit engagée.

Tout ce diſcours n'eſt que pour faire

faire voir, que tous ceux qui ont entrepris cette peſche y ont perdu, & ces derniers icy n'en ont pas eu meilleur marché : tout ce qui m'en fache, eſt que tous ces ignorans-là avec leur babil font tort aux autres, & d'ordinaire on ſe fie pluſtoſt à ces grands diſeurs de rien, qui promettent quatre fois plus qu'ils ne peuvent tenir, & l'emportent ſur ceux qui ne voudroient pas tromper, & qui cependant ne ſont pas creus, parce que leur experience n'eſt ſoutenuë que par leur ſincerité : il faut mentir pour faire quelque choſe, & eſtre fourbe pour engager en de nouvelles entrepriſes, y faire bien valoir tous les profits & avantages, diminuer les dépenſes en ſorte qu'ils ne rebutent

point : & comme il auroit eſté naturel de ſe deffier plûtoſt de leur peu d'experience, que d'ajoûter foy à leur diſcours vains & vagues : il eſt auſſi vray de dire, que s'il y a du profit à faire en la peſche des moluës, & des moyens pour multiplier ce profit-là ; ces moyens-là ſeront plûtoſt trouvez par une perſonne conſommée par des experiences de trente & quarante années, que par ceux qui s'aviſent ſubitement de ſe mettre en teſte des choſes dont à peine avoient ils oüy parler, & qui cependant ne laiſſent pas d'embarquer les credules en des entrepriſes, dont le mauvais ſuccez eſt capable de rebuter dans la ſuite les mieux intentionnez, & donner des deffiances de ceux qui n'ont

beſoin que de ſecours pour reüſſir.

Revenons à noſtre peſche. Il eſt conſtant qu'à moins que d'avoir un moyen extraordinaire pour multiplier la force & l'induſtrie des hommes, ceux qui iront la faire tous les ans à l'ordinaire, y trouveront mieux leur compte, que ne feront pas ceux qui entreprendront la peſche ſedentaire, comme l'ont entrepris ceux dont nous avons parlé, attendu qu'on trouvera peu de peſcheurs qui veulent abandonner pour cela leur famille qu'ils ont en France, & quand meſme ils le voudroient bien faire, ce qui n'eſt pas impoſſible, en leur y faiſant trouver leur compte, il faudra qu'ils ſoient à charge pendant quatre

ou cinq mois de l'année à ceux qui les employeront, & qu'ils demeureront tout ce temps-là à ne rien faire, au lieu qu'en la peſche ordinaire ils ne ſont pas plûtoſt de retour en France qu'on en eſt quite, ce n'eſt pas qu'ils ne fuſſent bien aiſe d'eſtre employez, & de gagner toute l'année, mais cela ne ſe peut, ny par la peſche ordinaire, ny par la peſche Sedentaire, comme elle a eſté entrepriſe juſques à cette heure; il faut donc avoir un moyen par lequel on les puiſſes employer continuellement, & leur donner dequoy gagner toute l'année; & c'eſt à quoy perſonne n'a reüſſi juſques à cette heure, parce que perſonne peut-eſtre n'y a fait reflexion, au moins n'en avons nous point

encore veu d'effets; quoy qu'on nous en propoſe depuis quelques années, mais ce ne ſont que des projets qui n'ont encore abouty à rien; pour moy qui ay eu tout loiſir de m'y appliquer, d'y faire reflexion, & d'éprouver diverſes fois un moyen par lequel dix hommes peuvent peſcher plus de poiſſon en un jour, que cinquante ne ſauroient faire par les voyes communes & ordinaires.

En la meſme maniere que par les machines qu'on a introduites depuis peu, tant pour les bas de ſoye, les rubans, & les ſoyes, en quoy l'on a multiplié l'induſtrie des hommes ſans en multiplier le nombre. Je croy n'avoir pas tout à fait perdu mon tẽps, bien qu'il ait eſté traverſé de mille

diſgraces, puis que outre le moyen d'établir ſeurement la peſche ſedentaire, qui eſt l'unique moyen à mon avis qui la puiſſe faire reüſſir avec utilité : j'ay encore trouvé en cela l'expedient de faire habiter le païs, ſuivant l'intention du Roy par les grands avantages que pourront retirer les habitans, que le gain rendra peſcheurs, & les peſcheurs que les grands profits rendront habitans, le profit eſtant le premier mobile de toutes les conditions des hommes : le Roy outre cela y trouvera encore un avantage tres-conſiderable, en ce que la peſche du poiſſon ſec, ſe faiſant à l'avenir avec le tiers moins de matelots qu'elle n'avoit accoûtumé, le ſurplus ne pouvant

s'employer qu'à la mer, ſera obligé de prendre party, ou dans ſes armées navales, ou dans les voyages d'Orient, ou d'Occident, ou ſur les autres navires Marchands, ce qui facilitera le commerce maritime, rendra les matelots plus ſouples, & les reduira à la neceſſité de chercher de l'employ, au lieu qu'on les recherche. Le Roy tirera encore d'autres avantages plus conſiderables de cet établiſſement: mais n'eſtant pas icy le lieu de les dire, je couclus ſeulement en aſſurant qu'il eſt impoſſible que l'on trouve ſon compte à la peſche ſedentaire, qu'on ne le faſſe trouver en meſme temps à ceux qui y travailleront, depuis le premier juſques au dernier, & que ce compte ne s'y pourra

trouver, ſi l'on ne ménage & le temps, & le lieu, & ſi l'on n'a l'art de tourner à ſon profit tous les avantages qu'on peut tirer, & de la terre, & de l'induſtrie, & des experiences, reïterées par le choix des havres, des ſaiſons, & des degradations diverſes du poiſſon.

Avant que d'achever ce Chapitre, diſons encore pour prouver ce que j'ay avancé de la peſche Sedentaire à la maniere ordinaire, & de tous ceux qui l'entreprendront, que les navires qui partent tous les ans de France pour la peſche, ont plus d'avantage que ceux qui la feront ſedentaire, à moins que d'eſtre habitans comme j'ay dit, d'autant que le poiſſon ne donne point en toutes les coſtes de la

nouvelle France, qu'au mois de May, & si peu en Avril qu'il n'est pas considerable, & si les navires qui partent de France peuvent estre à la coste en Avril, ils y sont donc aussi-tost que les Sedentaires qui n'y auront aucun avantage. La bonne pesche n'a que May, Juin, Juillet, Aoust, Septembre: encore ce dernier mois n'est que pour les apprester à s'en retourner: & si leur charge n'est faite, ils ont de la peine à l'achever, en ce que les vents sont rudes, la saison facheuse pour envoyer des chalouppes sur le fonds, encore ne trouvent-ils pas trois jours en la semaine pour y aller, & s'ils y vont, ils n'ont pas plus d'une heure ou une & demie à demeurer sur le fonds, & pes-

cheront cinquante ou ſoixante moluës à chaque voyage : ce n'eſt pas qu'il n'y ait de la moluë à la coſte, mais le temps ne permet pas aux peſcheurs de demeurer ſur le fonds avec le grappin, & principalement un ſi petit baſtiment qu'une chaloupe : ainſi la charge ou non, le mois de Septembre paſſé il s'en faut retourner, outre que la dépence qu'ils feroient, ſe monteroit à plus que la peſche ne pourroit valoir : de plus en ce temps-là les peſcheurs ne veulent pas aller dehors, quoy que leur avantage ſoit de bien charger : mais l'excez de la peine, jointe au deſir de revoir leurs femmes & leurs enfans, l'emporte alors ſur l'eſpoir du gain.

Dites moy donc quel avanta-

ge auront les ſedentaires, de plus que ceux qui partent de France tous les ans, au contraire ils en auront moins: car les autres eſtant arrivez en France ſont déchargez de leurs peſcheurs, au lieu qu'il faudra nourrir & payer les ſedentaires de leur gages tout l'Hyver. Je veux qu'on les faſſe travailler, mais voyons ſi leur travail vaudra la dépence & les gages. Dans l'Hyver ils ne peuvent faire que de la planche, & abbattre du bois & le debiter pour bruſler. Je ſçay par experience qu'il s'en faut beaucoup qu'ils ne puiſſent gagner leurs dépens; ce qui n'arive pas lors qu'ils travaillent pour eux & leur petite famille, car alors ils le font d'inclination, & le gain qu'ils trou-

vent en la peſche les rend induſtrieux pour s'établir commodement au lieu où ils rencontrent tant d'avantages : ainſi pour entreprendre une peſche Sedentaire avec des profits conſiderables, il faut faire habiter le païs ; mais auſſi pour rendre le païs habité, il faut faire en ſorte que la peſche produiſe un profit ſi extraordinaire, que le monde, comme j'ay déja dit, veule bien y venir avec leurs familles pour habitans, & que les habitans veulent bien s'y faire peſcheurs.

Chapitre XVII.

Des autres Poiſſons de mer ; de ceux qui approchent de terre ; leurs combats ; la maniere de les peſcher & leurs qualitez.

IL reſte maintenant à parler de la peſche des loups marins, il y en a deux eſpeces ; j'ay parlé de la premiere aux Iſles de Touſquet, la ſeconde ſorte eſt bien plus petite qui font auſſi leurs petits à terre dans ces Iſles, ſur le ſable, & ſur les roches, & par tout où il ſe trouve des ances de ſables c'eſt où ils vont ; il ſe

trouve des endroits où ils frequentent plus qu'en d'autres ; il n'y a gueres que les Sauvages qui leur font la guerre eſtans bons à manger, on en tire de l'huile, non comme les autres loups marins : cette huile leur eſt un ragouſt à tous les feſtins qu'ils font entr'eux, ils s'en ſervent encore à greſſer leurs cheveux : cette eſpece de loups marins s'échoüent à terre en toutes ſortes de ſaiſons, & ne s'écartent gueres de la terre ; d'un beau temps on les trouvent échoüez à une coſte de ſable, ou bien ſur des roches où ils dorment au Soleil ; il y en a toûjours quelqu'un qui fait la ſentinelle pour avertir s'il paroiſt quelque choſe, ſoit canot ou quelqu'un le long de la coſte ; au meſme temps qu'il ap-

perçoit quelque choſe il ſe jette à l'eau & tous les autres enſuite, & puis reviennent à la nage proche la terre, ils ſe levent ſur leurs pattes de devant, la teſte hors de l'eau, regardant de tous les coſtez s'ils verront quelque choſe, s'ils ne voyent rien, quelques-uns retournent à terre, les autres vont en mer.

Il y a des endroits où il s'en échoüe des deux à trois cens d'une bande, & s'il ſe trouve des roches le long des terres, où en des culs de ſacq où ils hantent d'ordinaire, on les trouve deſſus à dormir au Soleil, c'eſt où ils ſont faciles à tuer, n'y en ayant que deux ou trois ſur une roche, ſans ſentinelle, on les approche facilement avec un canot, ſi on les bleſſe à mort

ils tombent à l'eau & ſe debattent, où on les prend, mais ſi on les tuë tous roides, & qu'ils tombent à l'eau ils vont à fond comme une roche; on les perd ſouvent y ayant trop d'eau au pied de la roche.

Tout ce qu'ils peuvent rendre d'huile, c'eſt environ plain leur veſſie, dans laquelle les Sauvages la mettent, apres l'avoir fait fondre. Cette huile eſt bonne à manger fraiche & pour fricaſſer du poiſſon: elle eſt encore excelente à brûler, elle n'a odeur ny fumée, non plus que celle d'olive, & en bariques elle ne laiſſe d'ordure ny lie au fonds; ſi on en apportoit à Paris elle s'y debiteroit fort bien.

On void auſſi des vaches marines, autrement appellées bê-

tes

tes à la grande-dent, parce qu'elles ont deux grandes dents, groſſes & longues cõme la moitié du bras, & les autres dents longues de quatre doigts, il n'y a point d'yvoire plus beau : j'en ay parlé à l'Iſle de ſable, & comme les Anglois ont fait leur poſſible pour les prendre: ces petits loups marins échoüent auſſi en la méme Iſle, ſi l'on avoit trouvé l'invention de les prendre, cela raporteroit un grand profit ; je croy en avoir trouvé une infaillible, pour les vaches & loups marins ; ne l'ayant point éprouvé, je n'en diray autre choſe, pour n'aſſurer pas ce qui m'eſt encore incertain, ſi j'avois eſté ſur le lieu je l'aurois éprouvé, les frais n'en eſtant pas grands, ce ſont là tous les poiſſons qui vont à terre.

Ceux qui approchent des terres ſont les marſoüins de deux eſpeces, les plus grands ſont tous blancs, de groſſeur à peu prés d'une vache, qui vont ſautant en mer de diſtance en diſtance environ de cent pas en cent pas, d'un ſaut à l'autre, quelquefois plus, quelquefois moins, ſelon la pâture qu'ils trouvent, qui eſt le maquereau, le harang, ou ſardine, ſurquoy ils ſe jettent plus qu'au reſte. Ils rendent force huile, prés d'une barique chacun; & comme je n'en ay point mangé je ne diray rien de leur gouſt.

L'autre marſoüin eſt celuy que l'on nomme pourſille, ceux là vont toûjours en grande bande, & il s'en trouve par toute la mer, ils vont auſſi proche de

terre ſuivant la boitte, ils ſont bons à manger, l'on fait des boudins, & andoüilles de leurs tripes, la freſſure eſt excellente fricaſſée, la teſte en eſt meilleure que celle de mouton, mais non pas ſi bonne que celle de veau.

Il y a encore dans ces mers, le ſaumon, l'aloze, la truite, la lemproye, l'éperlan, l'anguille de mer, le maquereau, le harang, l'enchois, la ſardine, & beaucoup d'autres ſortes de petits poiſſons, qui ſe prennent tous à la cenne ou filets proche de terre.

Lors qu'on eſt à deux ou trois lieuës en mer, l'on ne connoiſt encore que ceux qui ſe prennent à la ligne, n'y ayant encore de peſcheurs comme en France;

les Flaitans, c'eſt le nom des peſcheurs qui les maudiſſent, parce qu'ils sõt trop grands, s'ils ſe prennent à la ligne il faut qu'elle ſoit bonne ſi elle ne ſe rompt, ou qu'ils n'emportent l'ain, & ſi l'on l'amene haut il faut tout l'équipage de la chalouppe pour le mettre dedans, avec des gaffes, & luy coupper au plûtoſt l'arreſte ou la queuë avec une hache qu'ils ont expres en leurs chalouppes. Ce temps-là détourne leur peſche, & c'eſt ce qui fait que les peſcheurs les deteſtent & jurent contre eux : ce Flaitan, c'eſt à mon jugement la ſole, il a la meſme forme, noir deſſus & blanc deſſous, la gueule de mê-me ; il n'a qu'une arreſte dans le milieu & tout autour des na-

geoires avec des petites arreſtes comme la ſole : c'eſt ce que les peſcheurs mangent eſtant le plus friand & le plus gras de la ſole : l'on couppe ces nageoires tout autour de la largeur de quatre grands doigts, puis l'on les couppe par tronçons qu'on met en broche, on les fait rotir & on les mange au vinaigre eſtant aſſez gras d'eux-meſmes, ce n'eſt pas que boüillis & mis au beure & en toute autre ſauce que l'on peut faire à la ſole ils ne ſoient excellents, & meſme le corps au court boüillon avec de bonnes herhes & de l'orange; j'en ay mangé quelquefois que j'ay trouvez bons, il s'en peſche ſi grand nombre que l'on s'en dégoute, & ſont ſi prodigieux, qu'à peine pourra-on croire,

qu'un fletan ou ſolle ſoit capable de donner à dîner à quarante ou cinquante perſonnes, c'eſt tout ce que deux hommes peuuent faire que d'en porter un deſſus un boyart.

Il s'y trouve trois ſortes de rayes, la bouclée, celle qui ne l'eſt point, & le poſteau : la premiere eſt la meilleure, la ſeconde apres, & la troiſiéme n'eſt pas fort bonne, il s'en mange des trois eſpeces en France, je trouve que celles-cy ont quelque choſe de plus agreable au gouſt.

L'Eſturgeon, je croy que c'eſt ce qu'on appelle Dauphin, il y en a de huit, dix, unze & douze pieds de long, gros par le corps comme un mouton, il a ſur la teſte une Couronne rele-

vée d'un pouce, le corps couvert d'écailles, de la grandeur du rond d'une assiette un peu en ovale, elles sont parsemées d'especes de Fleurs de lys, la chair en est bonne comme du bœuf, se leve de mesme par éguillettes, & la graisse en est jaune; il faut que cela boüille pendant quatre ou cinq heures pour estre cuit: ce poisson là vient jusques aux entrées des rivieres; il s'éleve en sautant de sa hauteur sur l'eau: on le prend avec un harpon qui est fait comme une cramaillée de huit à dix pouces de long, pointu d'un bout, & un trou de l'autre où l'on attache une ligne, puis on l'amanche au bout d'un baston, pour le pouvoir darder; la peschе s'en fait la nuit.

Deux Sauvages ſe mettent dans un canot, celuy de devant eſt tout debout le harpon à la main, l'autre derriere pour gouverner, qui tient un flambeau d'écorce de bouleau, & laiſſe aller le canot au courant de la marée : lors que l'éturgeon apperçoit le feu, il vient faire des paſſades tout autour, ſe tournant d'un coſté ſur l'autre: ſi toſt que le harponeur en apperçoit le ventre, il le darde au deffaut des écailles, le poiſſon ſe ſentant frappé il nage d'une grande furie : la ligne eſt attachée au canot ſur le devant qu'il entraine de la viteſſe d'une fleche ; il faut que celuy qui eſt derriere gouverne droit ſelon que l'éturgeon va, autrement il renverſeroit le canot, ce qui arrive quelquefois,

quefois, ils ſçavent bien nager, & puis toute ſa force ne va de furie que cent cinquante ou deux cens pas ; cela fait on retire la ligne, on l'amene contre le canot mort ; pour lors on luy paſſe une corde avec un nœud coulant en la queuë, & on le tire ainſi à terre, ne le pouvant mettre dans leur canot pour eſtre trop puiſſant.

Il y en a de plus petits, qui eſt une autre eſpece, ayant pourtant la chair de meſme, mais de meilleur gouſt & plus tendre ; c'eſt de ce poiſſon-là dont on fait la plus grande partie de la colle de poiſſon, cela vaudroit quelque choſe, & ſi le pays étoit habité, il s'en prendroit nombre.

Lencornet eſt un autre poiſ-

ſon fait environ comme la ſeiche, il a les barbes autour de la teſte, longue d'un demy pied ou environ, avec cela il prend le poiſſon pour le manger : pour le prendre on fait du feu à terre ſur le bord de l'eau, la nuit la mer montant il vient à terre, la mer perdant il demeure à ſec ſur la greve, qu'on en trouve quelquefois toute couverte ; il a environ un pied de longueur, tout rond, plus gros du milieu qu'aux bouts, le bout de la queuë eſt pointu, où il y a un rebord de deux doigts de large tout en rond, comme une petite rondache, il eſt bon à manger, roſty, boüilly, & fricaſſé, il fait la ſauſſe noire ainſi que le caſſeron en France, qui ſont de petites ſeiches, il ſe trouve de

ces poiſſons là à la mer gros comme des muids ; ceux-là ne viennent pas à terre, où l'on ne void que les petits au Printemps & à l'Automne.

On a encore la Goberge que les peſcheurs nomment poiſſon de ſaint Pierre, pour deux marques noires qu'il a au deſſus des deux coſtez de la teſte, que l'on dit eſtre l'endroit par où noſtre Seigneur le prit ; il eſt fait comme une petite moluë, excellent à manger, & meſme on le fait ſecher comme la moluë.

La Plaiſe ou Plie de mer ſe trouve proche de terre dans des fonds de ſable lors que la mer eſt baſſe ; pour la prendre on ſe ſert d'un bâton & un fer pointu au bout avec une petite dent qui l'empeſche de ſortir ; lors qu'el-

le est picquée, elle est bien meilleure à manger que celles des rivieres, estant plus ferme & de meilleur gouſt.

Il se prend encore des Hommars, qui sont des Ecrevisses de mer ; il s'en voit qui ont la patte ou mordant si gros qu'elle peut tenir une pinte de vin : on les prend à la coste autour des roches, ils viennent au Printemps, & durent jusques à l'Hyver ; ils se prennent du mesme fer que les plaises, c'est un fort bon manger à toutes sortes de sauces ; nous les avons nommez perdrix de mer pour leur bonté.

L'Espadon est un poisson gros comme une vache, de six à huit pieds de longueur qui va en diminuant vers la queuë : il a sur le nez un espadon dont il prend

le nom, qui eſt long d'environ trois pieds, large d'environ quatre bons doigts : il y a des deux coſtez de cet eſpadon des poinres longues d'un pouce, de pareille diſtance les unes des autres, & va étraiſſiſſant vers le bout, il ne plye point & eſt dur & fort roide : il s'en eſt échoüé une fois un proche du Fort, c'eſt un tres-excellent manger, & à toute ſauce; la teſte en eſt auſſi bonne que celle d'un veau, quoy que plus groſſe & plus carrée; les yeux en ſont gros comme les poings; ce poiſſon là eſt l'ennemy de la Balene, s'ils ſe rencontrent il faut ſe battre: je m'y ſuis une fois rencontré; j'en euſt le divertiſſement prés d'une heure ſans en approcher que de trois ou quatre cens pas,

n'ayant qu'une barque pour lors qui n'euſt pas pû reſiſter aux coups de queuë de la balene ; je les voyois aſſez, c'eſt l'eſpadon qui attaque eſtant plus agille que la balene : ils eſtoient deux eſpadons contre une balene, l'eſpadon s'élance ſur l'eau plus que de ſa hauteur : étant en l'air il ſe tourne le nez en bas & tâche de donner en tombant de ſon eſpadon dans le corps de la balene, qui ſe plonge en l'eau quaſi toute droite, & ayant la queuë en l'air en frappe l'eau de toute ſa force, taſchant d'attraper ſon ennemy : ſi elle l'attrappoit elle l'incommoderoit, mais au meſme temps qu'il tombe ſur elle, il va au fonds pour retrouver la balene qu'il oblige à revenir ſur l'eau : ſi-toſt

qu'elle revient, l'autre eſpadon s'éleve qui taſche auſſi à luy donner de ſon eſpadon ſur le dos: quelquefois ils s'élevoient tous deux à la fois & tomboient deſſus la baleine qui na que ſa queuë pour deffence, & n'eſtant ſi agille que l'autre n'atrappe rien, mais l'autre qui ſe remuë bien autrement, eſtoit à ſa teſte au fonds de l'eau avant qu'elle donnaſt ſon coup de queuë, & l'obligeoit à revenir ſur l'eau, eux en meſme temps en l'air pour offencer la balene, ce qu'ils ne peuvent faire, ayant le lard plus épais que la longueur de l'eſpadon, qui ne peu toucher à la chair, & s'ils y touchoient ces pointes pourroient s'y accrocher, ce qui l'y feroit demeurer & cauſeroit ſa perte: tout leur

combat ne provient que d'une haine, ſans ſe pouvoir faire de mal ; neantmoins ils obligerent la balene à s'enfuir qui s'en alla au fonds, & ne revint plus au combat, du moins je ne la vis plus paroiſtre ſur l'eau, mais bien les eſpadons comme victorieux.

Il s'y voit encore un poiſſon que les matelots François appellent Requiem, & les Eſpagnol Tiburon, il eſt long de cinq à ſix pieds, plus menu que l'eſturgeon, en diminuant vers la queuë, la teſte pointuë, fort longue : il a la gueule par deſſous, & faut qu'il ſe tourne ſur le dos pour mordre, il a ſept rangée de dents fort affillées ; ſi un homme tomboit à l'eau ou qu'il ſe baignât, & qu'un de ces poiſſons là s'y rencontraſt il auroit

bien de la peine à s'en ſauver, à moins que de bien nager pour gagner la terre, juſques à mettre le ventre ſur le ſable ; car s'il luy donnoit le temps à ſe pouvoir tourner il le morderoit, & s'il prenoit un bras, une cuiſe, ou la teſte il emporteroit la piece ; nous n'avons point d'os qu'il ne tranchaſt net comme une rave ; ſi l'on eſtoit tombé à l'eau en un lieu d'où l'on ne peuſt gagner la terre, ſi on n'eſtoit promptement ſecouru on ne s'en pourroit ſauver. Il s'en rencontre par toute la mer & aux coſtes : La peau en eſt fort rude, l'on s'en peut ſervir pour polir du bois ; je n'en ay jamais mangé, ny veu perſonne qui en euſt mangé, ny qui ait eu envie d'en manger, les matelots les ont en horreur.

Il ſe trouve auſſi des Chiens de mer, qui ſont faits de meſme que le Requiem, mais ils ne ſont pas plus gros ny plus longs que le bras, ils ne mordent point le monde, auſſi n'ont-ils pas tant de dents, & ils ſont bons à manger.

Pour du poiſſon de riviere ou d'étang, j'en ay veu fort peu, nous avons tant de poiſſon de mer tout proche les Forts, que l'on ne prend pas la peine d'aller chercher les étangs, outre qu'il faudroit avoir des tramails pour cela; la cenne n'y peut ſervir, y ayant trop d'herbiers & des bois dedans, en quelques rivieres on peut faire cenner; j'y ay pris des barbeaux, des petits barbillons & du goujon.

L'Hyver mes gens ſont allez

en quelques étangs, on fait un trou dans la glace, & avec une petite ligne & un petit ain, ont peſché de petites truites ſaumonnées d'environ un pied de long, l'on en prend bien un cent en une apreſdiſnée, elles ſont tres-bonnes, dans les meſmes étangs l'on prend de la tortuë, il s'en trouve d'auſſi grandes que le tour d'un chappeau; l'écaille de deſſus eſt rayée de couleur rouge, blanches & bleuës: c'eſt un tres-bon poiſſon, étant boüilly on oſte l'écaille, puis on la pelle, on le couppe par morceaux, le met à l'étuvée ou fricaſſé avec une ſauce blanche, il n'y a point de poulets qui vallent cela.

J'ay parlé des huiſtres au premier Livre, mais je ne vous ay

pas dit que c'eſt une grande manne pour l'Hyver que le temps ne permet pas d'aller à la peſche : elles ſont dans les anses ou à la coſte proche de terre : pour les avoir on caſſe la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches aſſez longues pour toucher au fonds de l'eau : on en lie deux enſemble par la moitié, puis on ouvre & ferme cela comme des tenailles, l'on les tire de l'eau & les jette ſur la glace ; on ne va point à cette peſche que l'on ne ſoit pluſieurs, les uns peſchent, un autre fait du feu, l'autre écalle pour en fricaſſer, d'autres les mettent ſur les charbõs deux ou trois en une grande coquille, avec leur eau, de la mie de pain, & un peu de poivre ou muſcade,

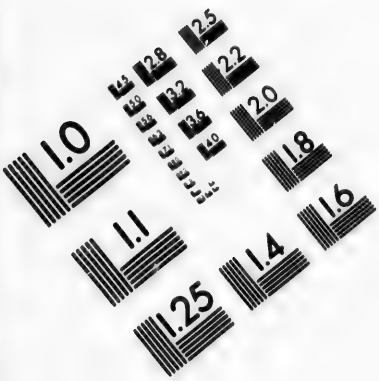
on les fait cuire comme cela, & c'eſt un bon manger, & quand on eſt bien raſſaſié chacun emporte ſa charge, & les chiens entrainent chacun une ſachée avec un petit traineau que l'on leur fait fort legere, attelez comme un cheval, ils vont toûjours courant ſur la glace, ou la neige, ce ſont eux qui portent tout l'équipage des chaſſeurs: quand on va l'Hyver coucher dehors, on en fait moins de difficulté qu'en France quoy que l'on die le pays ſi froid, j'y ay moins ſouffert de froid qu'à Paris, ſur tout lors qu'on eſt dans le bois à l'abry du vent.

CHAPITRE XVIII.

Deſcription des poiſſons d'eau douce à quatre pieds ; leurs formes & qualitez, leurs induſtries & maniere d'agir & tenailler.

IL y a encore en ce païs-là, trois ſortes de poiſſons d'eau douce qui ont quatre pieds, le Rat muſqué, le Loutre, & le Caſtor, il eſt permis d'en manger pendant le Careſme, comme le Loutre en France: Le Rat muſqué eſt un peu plus gros & plus long que le Rat d'eau de France, ſon élement eſt l'eau, mais il ne laiſſe pas d'aller quel-

quefois à terre; il a la queuë plate, longue de huit à dix pouces de la largeur d'un doigt, couverte de petites écailles noires, la peau rousse couleur de minime brun, le poil en est fort fin, assez long, & porte des rognons proche les testicules, qui ont l'odeur du musque tres-agreable, & n'est point incommode à tous ceux à qui le musque donne des incommoditez: si on les tuë l'Hyver pendant que la peau est bonne pour fourrer, les rognons ne sentent rien: au Printemps ils commencent à prendre leur senteur qui dure jusques à l'Automne: estans tuez en la bonne saison, leurs rognons sentent toûjours, & pour entretenir leur bonne odeur, il les faut humecter d'un peu d'huile, autrement



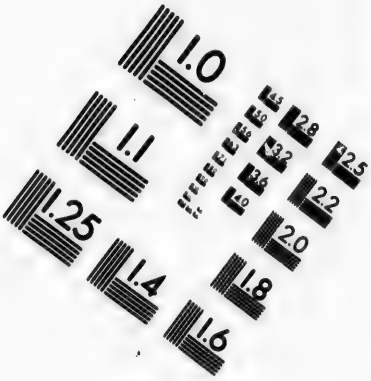
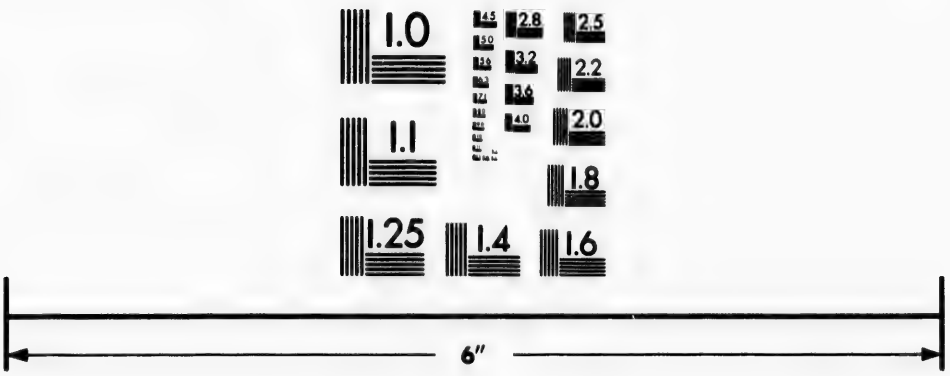
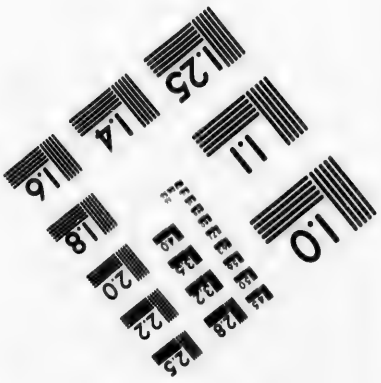


IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)





Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

1.0
2.8
3.2
2.5
2.2
2.0
1.8
1.6
1.1
1.0

les portant ſur ſoy ils ſechent, & la mitte s'y met qui les gaſte, la peau eſt bonne à faire fourure, ſur la fin de l'Automne où elle a peu de ſentiment : pour la chair elle n'a point de gouſt de muſque, elle eſt excellente à manger, roſtie, ou fricaſſée avec une ſauce blanche.

Le Loutre eſt un poiſſon connu en France, beaucoup de perſonnes y en mangent ; le gouſt eſt à peu pres de meſme, mais elles different de celles de France en ce qu'elles ſont plus longues & plus noires, toutes communement ; il s'en trouve qui le ſont bien plus les unes que les autres, il y en a d'auſſi noires que du jay ; lors qu'elles ont valu de l'argent, eſtant tuées en bonne ſaiſon, il s'en eſt vendu

juſques

juſques à huit, dix & douze Loüis d'or la piece; ces belles-là ſont encore recherchées, mais ne ſont plus ſi cheres.

Le Caſtor eſt vn poiſſon comme le Loutre, il n'eſt pas ſi long, il eſt à peu prés de la longueur & groſſeur d'un mouton, les pieds plus courts, ceux de derriere toillés ainſi qu'un oye, ceux de devant ſont en forme de mains, la queuë en eſt faite comme une ſolle couverte de petites écailles noires; le dedans eſt une graiſſe ferme, ſemblable à des tendrons de veau, qui eſt un tres-bon mangé boüilly & fricaſſé; la chair ſe mange auſſi boüillie, mais les cuiſſes & les épaules ſont beaucoup meilleures roſties & ſemblent à une épaule & à un membre de mouton roſty, les

arreſtes ſont de meſme, & la chair de ſemblable couleur; pour le gouſt a quelque difference, autrement il ne ſeroit pas poiſſon; pour leur couleur ils ſont d'ordinaire d'un minime brun, tirant ſur le noir ou bien roux, il s'en trouve quelquefois de noirs, & meſme de blancs, ces peaux-là ont eu autrefois grand cours lors des chappeaux de caſtors, il ne l'ont pas tant à preſent, l'on s'en ſert pourtant pour fourure en Alemagne, Pologne, Moſcovie, ou autres lieux froids où on les envoye, quoy qu'il y en ait en Moſcovie, mais le poil n'en eſt pas ſi beau, ny ſi long; outre qu'ils ont un ſecret en ce pays-là que nous n'avons point encore en France, de tirer de deſſus une peau de

caſtor, tout le duvet ſans offencer le grand poil, ainſi la peau leur ſert pour fourure avec le grand poil, & ils envoyent le duvet en France, qui eſt ce qu'on appelle Laine de Moſcovie.

En France on coupe le poil ſur la peau pour avoir le duvet, & le grand poil eſt perdu, mais la peau ſert à faire des pantoufes ou mulles du Palais à Paris : c'eſt là tout ce que l'on peut dire de la peau & de la chair, qui n'eſt pas ce qu'il y a de plus remarquable en cet animal, mais ſon naturel laborieux & diſciplinable, ſon induſtrie & ſon obeïſſance dans le travail, en ſorte qu'on aura peine à croire ce que j'en vais dire, & que j'aurois peine à croire moy-meſme ſi je n'en avois eſté ſouventes fois le témoin oculaire.

Tous les animaux dont on a le plus venté l'induſtrie ſans en excepter meſme le ſinge, avec tout ce qu'on luy peut apprendre & tous les autres ne ſont que ce qu'ils ſont, c'eſt à dire des beſtes en comparaiſon du Caſtor, qui ne paſſe que pour poiſſon : comme tel il luy faut de l'eau : pour cet effet il fait des lacs & de grands étangs ; & la pluſpart de tous ceux qui ſont en ces quartiers de la nouvelle France ont eſté faits par les Caſtors ; pour cela ils cherchent un ruiſſeau qui paſſe par quelque endroit étroit, dont les côtes ſoient hautes, comme entre deux montagnes ou cotteaux, & où les bois, la terre, & tous les matereaux propres à leur travail ſe trouvent en cet endroit-là ; ils

font une digue ou chauſſée, il s'en voit de cent cinquante & deux cens pas & plus de longueur, & de huit, dix, onze & douze pieds de hauteur, & ſont auſſi larges en leur baſe avec un talus proportionné à ſa hauteur en ſorte qu'elle ſoit aſſez forte pour ſoûtenir la peſanteur de l'eau.

Pour ce travail, ils s'aſſemblent juſques à deux, trois & quatre cens caſtors & plus, tant grands que petits : il faut ſçavoir premierement que le caſtor n'a que quatre dents, deux en haut & deux en bas, les plus grandes ſont de la longueur de deux travers de doigt, les autres les ont à proportion de leur grandeur, ils ont des pierres pour les aiguiſer, en les frottant

deſſus : avec leurs dents ils abattent des arbres gros comme des demie bariques ; ils ſe mettent deux aprés, & un homme avec une coignée ne l'aura pas plûtoſt mis à bas qu'eux, & le font toûjours tomber du coſté qu'ils veulent le plus à leur commodité.

Pour mettre tous ces ouvriers en beſogne, & bien faire leur travail, il leur faut un architecte & des commandans : ceux-là ſont les anciens qui y ont travaillé autrefois, ſelon le nombre il y a huit ou dix commandans, qui neantmoins dépendent tous d'un ſeul, qui donne les ordres : c'eſt cet architecte qui va tantoſt à l'atellier de l'un, tantoſt à celuy de l'autre, & eſt toûjours en action. Lors qu'il a arreſté le lieu où il faut faire la

chauſſée, il y employe un nõbre de Caſtors à oſter ce qui pourroit nuire, comme du bois abatu qui pourroit donner cours par le deſſous de la chauſſée, & faire perdre l'eau : ceux-là ſont les maſſons : il en fait mettre d'autres à abattre des arbres, puis couper les branches de longueur d'environ deux pieds, ou plus ſelon la groſſeur de la branche, ce ſont les Charpentiers ; d'autres ſont pour porter le bois au lieu du travail où ſont les maſſons comme les maneuvres, les autres ſont deſtinez à la terre, ſe ſont les vieux qui ont la queuë la plus large qui ſervent de hotteurs : il y en a qui bechent la terre, & la grattent avec leurs mains, ce ſont les beſcheurs, d'autres ſont pour la charger,

chacun fait ſon métier ſans ſe méler d'autre choſe : chaque travailleurs d'un métier a un commandant avec eux qui veille ſur leur travail, leur montre comme il faut faire : celuy qui commande aux maſſons leur montre à arranger le bois & bien poſer la terre, ainſi chacun montre à ceux qui ſont en ſa charge, s'ils manquent il les chaſtie, les bat, ſe jette deſſus & les mord pour les mettre à leurs devoir.

Tout eſtant ainſi diſpoſé, ce qui eſt bien-toſt fait, tous les matins chacun va à ſa beſogne : ſur les onze heures ils vont chercher à manger, & ne reviennent qu'environ les deux heures, je crois que c'eſt à cauſe de la grande chaleur qui leur eſt contraire,

traire, car s'il fait clair de Lune ils travaillent la nuit plus que le jour.

Voyons-les donc tous agir pour faire leur chauſſée, où ſont les maſſons, les maneuvres y apportent le bois couppé de longeur; chacun porte ſa piece ſelon ſa force ſur ſes eſpaules; ils marchent tous droits ſur les pieds de derierre, eſtant là ils poſent la piece proche des maſſons, les hotteurs font de meſme, leur queuë leur ſert de hotte; pour les charger ils ſe tiennent tous droits, & leur queuë porte à terre toute plate; les chargeurs mettent la terre deſſus qu'ils foullent pour la faire tenir, & tout le plus haut qu'ils peuvent venant en dos d'aſne par enhaut, puis ceux qui ſont

chargez marchant tous droits trainant leur queuë aprés eux, qu'ils déchargent proche les maſſons, leſquels ayans des matereaux commencent à arranger leurs bois les uns contre les autres, & en font une couche de la longueur & largeur qu'ils veullent faire le fonds de la chauſſée : à meſure que les uns poſent du bois, d'autres prennent de la terre à belle mains qu'ils mettent deſſus, la foulent pour remplir l'entre-deux des bois ; quand elle eſt au deſſus des bois ils la battent avec la queuë dont ils frappent deſſus pour la rendre ferme ; cette couche eſtant faite de terre & de bois de la longueur de la chauſſée, ils remettent des bois & puis de la terre deſſus, comme

auparavant, & vont continuant toûjours en la hauſſant, & le coſté de l'eau à meſure qu'elle hauſſe ſe garnit de terre, qu'ils y mettent pour remplir les trous que les bois auroient pû faire: à meſure qu'ils mettent cette terre ils poſent le cul ſur le bord de la chauſſée en ſorte que leur queuë pend à bas, & puis en levant leur queuë frapent deſſus la terre pour l'applanir, & la faire entrer dans les trous qu'il y pourroit avoir au bout des bois du coſté de l'eau & empeſcher qu'elle n'y puiſſe avoir d'entrée, & meſme y mettent juſques à deux ou trois fois de la terre l'une ſur l'autre, la battant de temps en temps avec leur queuë, en ſorte que l'eau ne peut paſſer au travers de leur

digue ; lors qu'ils battent comme cela de la queuë, on les entend d'une lieuë dans les bois.

Pour pouvoir monter ſur leur digue & y porter leurs mattereaux à meſure qu'ils la hauſſent, ils font aux deux bouts une montée au dedans & au dehors, jointe à la digue qui va inſenſiblement en montant vers le milieu de la digue, ils en font des deux coſtez ; d'autant que l'on apporte les matereaux de part & d'autre : on pourra dire que l'eau eſtant arreſtée peut ſurmonter la digue & empeſcher leur travail, mais comme ce ne ſont pas de gros ruiſſeaux cela n'arrive pas.

Outre que c'eſt l'Eſté & l'Automne qu'ils font leur travail & pendant que les eauës ſont baſ-

ſes, & avancent plus leur travail que l'eau ne peut monter, à cauſe de ſon étenduë, mais à la fin il faut que l'eau monte plus haut que la digue, outre qu'elle groſſit l'Hyver & au Printemps que les neges fondent qui romperoient la digue, ſi elle n'avoit paſſage, pour lors elle paſſe pardeſſus où ils ont fait des conduits de diſtance en diſtance, comme des goutieres par où l'eau ſort, qui court par deſſus la digue, qui eſt ſi bien accommodée que rarement l'eau y fait breche.

Tout leur travail eſtant achevé, ils laiſſent emplir l'étang d'eau, juſques à ce qu'elle ait cours pardeſſus la digue pour voir juſques où va le bord de l'eau à ſa plus grande hauteur, afin de travailler à faire leurs lo-

gemens qu'ils font tout autour de l'étang, ſi ce n'eſt qu'il ſe trouve de la terre haute dedans l'eau, où il ſe met quelques caſtors qui y feront leurs logements, leſquels ſont faits ainſi que des fours par le dehors, ils les bâtiſſent de branches de bois, dont un bout eſt en terre, & les autres ployées les uns dans les autres, qui font la voute, laquelle eſtant faite, bien garnie de bois, ils font un étage haut par dedans, le deſſous en eſt partagé en deux, par une cloiſon dont une partie du four ou logement eſt dans l'eau, & l'autre à terre; tout le deſſus & les coſtez ſont maſſonnez de terre de meſme qu'un nid d'yrondelle.

Le logement fait, ils font leur proviſion d'Hyver, car le caſtor

ne mange point de poiſſon, il vit d'écorce de tremble qui eſt un bois fort leger ; il abat un arbre, le couppe par tronçons de longueur pour ranger en ſon logis, puis chacun porte ſon morceau & entrent par l'ouverture de terre, empliſſent tout le haut de ce bois & auſſi le bas qui n'eſt point à l'eau, l'arrange auſſi proprement que ſont les bûches de bois flotté dans un chantier, ayant tout remply à la reſerve d'un trou qu'il laiſſe pour aller à terre ; il abat de gros arbres qu'il fait tomber tout autour & deſſus ſon logement tout en confuſion, afin que ſa maiſon ne paroiſſe pas, & ne puiſſe eſtre approchée ſans faire de bruit.

Chaque maſle & femelle a ſa maiſon avec leurs enfans, qu'ils

gardent d'une portée à l'autre, qui n'arrive qu'une fois l'année d'ordinaire, & mettent bas au Printemps ; ces petits tettent & ne mangent pas qu'ils n'ayent deux ou trois mois, quoy qu'ils mangent ils ne laiſſent pas de tetter juſques à ce qu'ils ſoient grands : lors que la mere a mis bas, tous les petits de l'année precedente ſont chaſſez de la maiſon, & alors ils s'accouplent & vont chercher place pour bâtir un logement, s'ils n'en trouvent quelqu'un de tout fait.

Quand ils ſont dans leurs logemens qui eſt l'Hyver, ils ont tous le derriere à l'eau & la teſte à l'air, car ils ne peuvent pas demeurer long-temps ſans reſpirer ; pour leur nourriture ils prennent une de ces branches ou morceau de

bois ou deux selon la grosseur dont ils sont, mangent la peau, mettent le bois tout net, & ensuite poussent ce bois à l'eau par le trou ou est leur derriere pour ne point embaraſſer leur logis: leur bois qui est leur nourriture, est à couvert crainte qu'il ne se moüille; s'il se moüilloit la peau se gasteroit & ne vaudroit plus rien à manger, c'est pourquoy ils massonnent leurs logis.

Pour l'Esté ils ne font point de provisions, ils vont manger à terre, & se tiennent à l'eau la plus grande partie du temps; mais l'Hyver lors que leur étang gelle ils sont contraints de demeurer à la maison; s'ils alloient à l'eau comme ils le peuvent faire, par dessous la glace ils n'y pourroient pas vivre, estant pri-

ſe par tout, & n'y ayant aucune ouverture pour reſpirer, apres tout cela je vous laiſſe à juger, ſi l'inſtinct qu'on attribuë au reſte des animaux eſt fort differend en ceux-cy de la raiſon & du bon ſens. Pour moy je ſçay bien qu'il y a beaucoup d'hommes, meſmes habilles en beaucoup de choſes, qui ſeroient fort embaraſſez s'il leur falloit faire eux-meſmes leurs logements, ſur tout s'il y avoit autant de precautions à prendre, & auſſi importantes à la conſervation de leur vie, comme le ſont aux Caſtors la reſpiration, les alimens, l'eau & le ſoin de ſe derober à la connoiſſance des chaſſeurs.

Chapitre XIX.

Des oyseaux de mer & de leurs proprietez.

IL me reste à faire connoistre les oyseaux de mer, je veux dire les principaux, car le nombre est trop grand pour me souvenir de tous ; le premier est l'Outarde, elle est de la grosseur d'un coq d'Inde, le plumage en est gris brun de la maniere de celuy d'une oye, le dessous de la gorge blanc, les Sauvages en font des robes, elles ne pond point que de deux ans en deux ans, l'année qu'elle ne pond point elle se deplume.

Les jeunes outardes ne pondent point qu'elles n'ayent qua-

tre ans, leur ponte eſt de quatorze, quinze & ſeize œufs; elles font leurs nids dans des Iſles, ou des mareſcages à plat de terre pour l'ordinaire; neantmoins il y en a qui les font dans des arbres, & lors que leurs petits ſont éclos, ils ſe mettent ſur le dos du pere ou de la mere, qui les portent à l'eau à une ou à deux fois; celles de terre les menent auſſi à l'eau ſi-toſt qu'ils ſont éclos: la nuit la mere les remene à terre pour les mettre ſous elle, & toûjours dans quelques Iſles ou marécages, à cauſe des renards qui leur font la guerre.

Il y en a une autre eſpece qui ſont plus petites, pour ce qui eſt du reſte c'eſt la meſme choſe, la chair en eſt bonne,

& tres-excellente à manger rôtie & boüillie, ſont de tres-bon potage, le boüillon en eſt blanc, elle eſt encore bonne ſalée, le gouſt en eſt autrement bon que d'un oye, & n'eſt pas de ſi mauvaiſe digeſtion, celles qui n'ont point encore pond, ont bien meilleure gouſt que les autres, leur mangeaille n'eſt que de l'herbe; elles vont paiſtre en des marécages ou des prairies qui ſont ſur le bord de la mer; ſi elles ſe rencontrent en des lieux de ſable vazeux, où il croît des herbes de la longuenr d'une braſſe & plus, qui ſont fort étroittes & montent juſques à fleur d'eau, c'eſt la pâture qu'elles ayment le mieux: en ces endroits-là on ne manque jamais d'y en trouver, outre qu'elles

aiment mieux eſtre à l'eau qu'à terre crainte de la ſurpriſe.

En quelque lieu qu'elles ſoient il y en a toûjours une ou deux, ſi elles ſont grand nombre, qui font le guet & ne mangent point ſe promenant d'un coſté & d'autre regardant par tout : ſi elles voient ou entendent quelque choſe dans le bois, au meſme temps elles font un cry, tous les autres levent la teſte, demeurent comme cela un temps, ſi la ſentinelle ne dit mot elles ſe remettent à manger, mais ſi cette ſentinelle entend ou apperçoit quelque choſe elle fait un autre cry, s'enleve, & au meſme temps toute la ſuite.

Le Cravan n'eſt gueres moins gros que la petite outarde, le gouſt en eſt bien auſſi friand,

rosty & boüilly, non salé; il est plus brun de plumage, le col plus court, & point de blanc sous la gorge: c'est un oyseau passager, il ne vient dans le païs que l'Esté, il s'en va l'Hyver, on n'a point de connoissance d'où il vient, ny où il va: on n'a jamais veu qu'il aye fait des petits: si ce n'estoit le goust qui est autrement bon que la macreuse, je dirois que s'en sont, le plumage en approche beaucoup, mais d'en manger le Caresme il y auroit trop de delices; ils vivent aussi d'herbes, de quelques petits coquillages, ou vers qui se trouvent dans le sable.

Les Canars sont tous comme en France, pour le plumage & la bonté: ceux qui ont l'aisle bleuë & le pied rouge sont les

meilleurs ; les pieds gris qui ont auſſi l'aiſle bleuë ne different guere en bonté : il y en a d'une autre ſorte qui n'ont point d'aîle bleuë qui ne ſont pas ſi bons ; il s'en void auſſi d'une autre eſpece, qui ont le plumage minime clair, de cette eſpece le maſle eſt blanc, a le bout de l'aiſle noir : le maſle & la femelle ne ſont jamais enſemble, & ne s'aſſemblent qu'au Printemps qu'ils entrent en amour ; & quand les femelles commencent à faire leurs nids ils ſe ſeparent ; les maſles vont en bandes à part, & les femelles de meſme ; ſi on tire ſur les femelles, à moins que de les tuer tout roide on les perd, ſi-toſt qu'elles ſont bleſſées elles plongent, & la moindre herbe qu'elles trouvent elles la prennent

nent avec le bec, meurent là & ne reviennent point ſur l'eau, elles ne ſont point autrement bonnes, elles ſentent l'huile comme la macreuſe.

Pour la Sarcelle elle eſt commune en France, on en ſçait la valeur comme du Plongeon, & de la Poule d'eau, c'eſt pourquoy je n'en parleray pas davantage : il s'y void encore quantité d'autres ſortes d'oyſeaux de la groſſeur des canards comme la palonne, qui a le bec long d'environ un pied, rond par le bout en pelle de four; laigraite qui porte trois petites plumes toutes droites ſur la teſte : le bec de ſcie, en ce qu'il a le bec fait en forme de ſcie; le Cacaoüy, parce qu'il prononce ce mot pour ſon ramage; Marionnet-

res, parce qu'ils vont ſautant ſur l'eau : la Gode, c'eſt un oyſeau qui vole auſſi vîte qu'une fleche, le blanc & noir eſt ſon plumage ; le Cormorant qui ſe dreſſe à la peſche du poiſſon, on luy lie le col proche l'eſtomac qui l'ẽpeſche d'avaler, eſtant privé il apporte ſa peſche à terre.

Il y a des Alloüettes de trois façons, les plus groſſes, ſont de la groſſeur d'un gros merle griſette, elles ont les pieds longs : d'autres qui ne ſont gueres moins groſſes ont le bec plus long, d'autres comme des moineaux, & de petits pinçons ; tout ce gibier-là va en bande toûjours ſur le bord de l'eau, où il y a de la greve : les Chevalliers, ſont une eſpece de beccaſſes qui ont le bec fort long, ils vivent

de l'éches & autres choſes qu'ils trouvent dans le ſable, ſur le bord de la mer, ils ſont de la meſme groſſeur, ont les jambes auſſi longues, & le plumage plus roux que la beccaſſine.

Les Eſterlais, ſont d'autres oyſeaux, gros cõme un pigeon, qui vivẽt de poiſſon, volent toûjours en l'air s'il apperçoit ſa proye il tombe deſſus ainſi qu'une pierre, la prend avec le bec & l'avalle. Le Goiſlan eſt beaucoup plus gros, vit de poiſſon & de foye, ou tripaille de moluë, mais n'atrappe que ce qui flotte ſur l'eau · il y en a encore nombre d'autres, dont je ne me ſouviens pas; toutes ces ſortes d'oiſeaux-là ſont bons à manger, & [illegible]ſme tous leurs œufs, hormy celuy du Cormorant: en tout le pays, on

trouve nombre de Herons, qui ſont toûjours ſur le bord de la mer ou des étangs, vivent de petits poiſſons qui ſe trouvent dans des trous, où l'eau demeure lors que la mer ſe retire, ou au bord de l'eau dans les étangs, ils font leur nids dans de grands bois, qui ſe trouvent en des Iſles: ils ſont bons à manger, & ont ſept fiels, & toûjours maigres, pour les petits ils ſont meilleurs & toûjours gras.

Chapitre XX.

La description de toutes les especes de bois qui sont avant dans les terres; leurs proprietez, & les avantages qu'on en peut tirer.

APres avoir décrit la plus grande partie des poissons, & des oyseaux de mer, il faut parler de la terre, de la plus grande partie des bois qu'elle porte, & les profits que l'on en peut tirer: ce que j'en ay deja dit ne concernant que les costes, ce qui n'est rien au prix de ceux qui sont avant dans les

terres & au haut des rivieres, ſelon le rapport des Sauvages dont j'ay connu la verité en un endroit où j'ay traverſé vingt-cinq où trente lieuës de bois, ce qui me fait ajoûter foy aux recits qu'ils m'en ont fait : en tout le païs on trouve grand nombre de prairies & d'étangs : les arbres bien plus beaux en hauteur & groſſeur, & partant plus clairs & moins confus : on y pourroit courir un orignac à cheval : il n'y a que de vieux arbres qui ſont tombez d'un côté & d'autre qui puiſſent y apporter de l'empeſchement, faute de monde pour les oſter, comme font les pauvres gens dans les foreſts de France : les terres y ſont auſſi beaucoup meilleures, & plus facilles à defricher que

ſur les bords de la mer : le païs y eſt plus beau, l'on y trouve des haiſtres conſiderables, tant pour leur hauteur que leur groſſeur, dont on peut faire des avirons de galaires de quarante & cinquante pieds de long, & d'autres pour les peſcheurs à qui il en faut nombre & qu'ils ſont obligez d'apporter de France, l'on en peut faire de beaux & bons bordages pour les fonds de navires qui vaudroient bien le cheſne, car il ne pourit point dans l'eau, & n'eſt pas moins fort ny ſi ſujet à fendre & aux jarces, ce qui arrive ſouvent aux cheſnes & fait des voyes d'eau qui ſont mal-aiſée à bien étancher.

Le Mignogon eſt une eſpece de bouleau, mais le bois en eſt plus rouge, l'on en peut faire auſſi de

bons bordages, & n'eſt pas trop fendant : on s'en ſert pour la monture des fuzils, il ſeroit bon à mettre à la fleur d'un navire, pour les preſſeintes & pour les hauts, le bouleau y ſeroit auſſi fort bon, il eſt plus leger, il ne fend ny ne jarce au Soleil, ou bien peu : j'en ay fait conſtruire quelques baſtiments qui ſe ſont bien conſervez quoy qu'on les échouë l'Hyver : ils demeurent au froid & au chaud ſans ſe gâter : l'on n'y manquera point de bois, pour faire des membres, varangues, genoüeilles & allonges, quoy qu'il ſe trouve peu d'arbres tortus : les membres difficiles à trouver ſont ceux de revers pour les façons, & les étraves : pour les fourches l'on en trouvera, & les courbaſtons d'équaire y ſont

y ſont rares, mais j'ay un moyen ſeur d'en avoir quantité, de tres-bõs & de toutes les autres ſortes.

Parlons du Cheſne que l'on dit ne rien valoir pour les navires, ce qui n'eſt pas mon ſentiment, quoy qu'il ne ſoit pas bon à faire des bariques pour contenir des choſes liquides, mais ſeulement pour marchandiſes ſeches, parce qu'il eſt trop gras & que le grain par conſequent en eſt trop gros, & ſi a une piece de cheſne de vingt-cinq à trente pieds, on crache à un bõut, & que l'on ſoufle à l'autre le crachat enflera, cela eſt pour le fil du bois, mais non pas par ſon travers: quand j'ay dit que des bariques de ce bois ne tiennent pas les liqueurs, c'eſt que pour faire une

barique, il y faut un jable pour l'enfoncer; ce jable eſt entaillé dans les douves, & couppe le fil du bois par le travers, ſi bien que la liqueur dont la barique eſt pleine entre dans ce jable, & trouvant le fil du bois couppé, paſſe tout le long des douves, ce qui fait que la barique degoutte par les bouts, bien qu'elle ne paſſe point au travers des douves ny des joints, & partant le cheſne de la nouvelle France n'ayant que ce deffaut, il ne laiſſe pas pour cela d'eſtre bon à baſtir des navires.

De plus, ſi un navire ne ſe pouvoit faire que de cheſne, comment font donc ceux qui en bâtiſſent de ſi beaux, & de ſi bons dans les Indes où il n'y a point de cheſne: ſi j'y ſuis une

fois bien étably je feray voir que l'on y peut faire de bons navires, & d'auſſi bonne durée que ceux de France, en ayant déja fait l'épreuve diverſes fois.

Il y a auſſi du pin pour faire des planches, bonnes à faire les tillacts, & le ſapin pour les ornemens & œuvres mortes, & doubler les chambres; il ſe trouve encore dans le pays des foreſts de petits pins, pruſſes, & ſapins qui me fourniront le bray & le gauldron, des qualitez duquel j'ay déja parlé : j'ay un moyen certain pour en rendre la mâture encore meilleure qu'elle n'eſt.

Pour la toille de voile & du cordage, le pays n'en fournira que trop quand on s'y voudra appliquer, il ne me reſte que le fer & le cuivre pour avoir tout ce

qu'il faut pour rendre un vaiſſeau accomply, & je crois que ſi le païs eſtoit bien habité, je trouverois le fer & le cuivre auſſi bien que la pierre à chaux, qui n'y eſtoit point connuë que depuis quinze ans que je l'ay trouvée auſſi bien que le plaſtre.

Pour les affuts des canons, il y a de tres-beaux ormes, pour faire les eſſieux, les rouës & tout le reſte : l'Erabe eſt encore un bon bois qui y pourroit auſſi ſervir : cet arbre-là a la ſéve differente de tous les autres, on en fait une boiſſon tres-agreable à boire, de la couleur de vin d'Eſpagne, mais non ſi bonne ; elle a une douceur qui la rend d'un fort bon gouſt, elle n'incommode point l'eſtomac, elle paſſe auſſi promptement que les eaux

de Pougue ; je croy qu'elle ſeroit bonne pour ceux qui ont la pierre : pour en avoir au Printemps & l'Automne que l'arbre eſt en ſeve, l'on fait une entaille profonde d'environ un demy pied, un peu enfoncée au milieu pour recevoir l'eau, cette entaille a de hauteur environ un pied, & à peu prés la meſme largeur ; au deſſous de l'entaille à cinq ou ſix doigts on fait un trou avec un ville-brequin ou foiret, qui va répondre au milieu de l'entaille où tombe l'eau : on met un tuyau de plume ou deux bout à bout ſi un n'eſt aſſez long, dont le bout d'en bas répond en quelque vaiſſeau pour recevoir l'eau, en deux ou trois heures il rendra trois à quatre pots de liqueurs ; c'eſt la boiſſon des Sau-

vages & meſme des François qui en ſont friands.

Pour le Freſne, il s'y en void de beaux & bien droits : on s'en ſert pour faire les piques en biſquaye, on pourroit en faire pour fournir toutes les armées du Roy : ſi ceux qui commandent ou commanderont en ces pays-là ont du genie pour les mecaniques, & l'eſprit inventif, trouveront encore bien des choſes à faire valoir & de quoy employer leurs talents, outre le negoce & la peſche qui ſont les meilleurs moyens de faire peupler le pays.

CHAPITRE XXI.

Qui traite des animaux, oyſeaux & reptiles, de leurs qualitez, & de la maniere de les prendre.

APrés avoir parlé des foreſts & des eſpeces differentes des bois qui les compoſent, il ne ſera pas hors de propos de dire deux mots de divers animaux qui les habitent, qui ſont l'Orignac autrement Eſlan, l'Ours noir, le Loup ſervier, le Porc eſpic, les Renards, la Marthe, le Quincajou, les Eſcureuils, l'Ermine, le Pitois, la Foüinne & les Serpens.

L'Orignac eſt auſſi puiſſant qu'un mulet, la teſte à peu prés de meſme, le col plus long, le tout plus déchargé, les jambes longues fort ſeches, le pied fourchu, un petit bout de queuë, les uns ont le poil gris-blanc, les autres roux & noir, & quand ils vieilliſſent le poil eſt creux, long d'un doigt & bon à faire des matelats, & garnir des ſcelles de cheval; il ne ſe foule pas & revient en le battant; il porte un grand bois ſur ſa teſte plat & fourchu en forme de main : il s'en void qui ont environ une braſſe par le haut de largeur, & qui peſent juſques à cent & cent 50. livres, il leur tombe comme au cerf, il eſt ſujet à tomber du haut mal; les Sauvages diſent que lors qu'il le ſent venir

il s'arreſte, & que du pied gauche de derriere il ſe gratte derriere l'oreille tant qu'il en ſorte du ſang, ce qui le guarit : l'on en void de vieux qui ont la corne ou ſabot d'un pied de long & plus, tout en eſt bon à manger; le maſle eſt gras l'Eſté, & la femelle l'Hyver : lors qu'elle eſt pleine elle porte un & quelquefois deux petits, on en mange de roſty & boüilly, fait bon potage, on en ſalle pour la garder, elle n'eſt point incommode à l'eſtomac; on en peut manger tout ſon ſaoul, & puis une heure apres on en mangeroit encore autant, elle n'incommode jamais; pour le gouſt elle ſent un peu la venaiſon, & eſt du moins auſſi agreable à manger que le Cerf; dans le cœur il ſe trouve

un petit os dont les femmes des Sauvages ſe ſervent pour aider à leur accouchement, le mettant en poudre & l'avallent dans de l'eau ou du boüillon de la beſte.

L'Ours eſt tout noir, eſt de la hauteur d'un grand porc, non ſi long mais plus gros de corps, le poil grand, il a une groſſe teſte platte, de petites oreilles, point de queuë, ou ſi peu qu'elle ne paroiſt quaſi point, il a les griffes grandes & monte dans les arbres, vît de gland, mange peu de charongne, va le long des bords de la mer, où il mange des hommars, & autres poiſſons que la mer jette à la coſte : il ne court point ſur l'homme à moins que d'eſtre bleſſé, la chair en eſt bonne à manger, blanche comme le

veau & d'auſſi bon gouſt, meſme plus delicat; il eſt ſix mois de l'hyver caché dans un creux d'arbre, pendant tout ce temps-là il ne fait que leſcher ſes pattes pour tout vivre, & c'eſt le temps qu'il eſt le plus gras: les petits de cinq à ſix mois ſont d'un tres-excellent gouſt & tres-tendres.

Le Loup ſervier c'eſt une eſpece de Chat mais bien plus gros, il monte auſſi dans les arbres, vit d'animaux qu'il attrape, le poil en eſt grand, d'un gris blanc, c'eſt une bonne fourrure, la chair blanche & tres-bonne à manger.

Le Porc-épic eſt de la groſſeur d'un moyen chien, mais plus court; ſon poil eſt long d'environ quatre pouces, blanc,

gros comme une paille, il eſt roide quoy que creux; quand on l'attaque il darde ſon poil de deſſus ſon dos, qui pique : s'il perce la peau ſi peu que ce ſoit, & qu'on ne l'arache pas promptement, ſoit à la main, au corps ou en quelque autre lieu que ce ſoit, il entrera toûjours, paſſera tout au travers du lieu où il ſera attaché : l'on fait tout ce que l'on peut pour empeſcher les chiens de ſe jetter deſſus, car il les gaſtent s'ils ne ſont promptement ſecourus : il eſt tres-bon à manger ; on le met au feu pour le faire griller comme un cochon, mais auparavant les Sauvageſſes arrachent tout le poil de deſſus le dos, qui eſt le plus grand, dont ils font de beaux ouvrages : eſtant bruſlé,

bien rosty, lavé & mis à la broche il vaut un cochon de laict, il est tres-bon boüilly, mais moins bon que rosty.

Des Renards, il y en a de plusieurs sortes pour la couleur; l'on en trouve de tous noirs; ceux là sont rares; il y en a de noirs meslez de blanc, il s'en trouve plus de gris meslez de blanc, & plus communement de tous gris & de tout rouge, tirant sur le roux. Ceux là n'y sont que trop communs; toutes ces sortes là ont l'inclination de Renards, fins & subtils pour attraper les Outardes & les Canars, s'ils en voyent quelques bandes à la mer au large, ils vont sur le bord de la gréve font des courses de trente à 40. pas, puis reviennent de temps en tẽps de mesme,

faiſant des ſauts; le gibier qui les voit faire vient à eux tout doucement, quand ils le voyent aprocher, ils courent & ſautent, puis s'arreſtent tout d'un coup, ſe couchent ſur le dos, l'Outarde ou le Canard approche toûjours, eſtant prés ils ne remuent plus que la queuë. Ces oyſeaux là ſont ſi ſots qu'ils en viennent juſques à les vouloir becqueter, les droiles prennent leurs temps ne manquent pas d'en attraper une qui paye ſa peine.

Nous dreſſons nos chiens à faire de meſme qui font auſſi venir le gibier, on ſe met en embuſcade en quelque endroit ou ce gibier ne vous puiſſe voir, eſtant à bonne portée l'on tire deſſus, il en demeure des quatre cinq & ſix, & quelquesfois plus,

au meſme temps le chien ſaute à l'eau que l'on envoye toûjours au plus loing, les apporte puis on le renvoye les querir toutes les unes aprés les autres.

Le Quincajou eſt approchant d'un chat d'un poil roux brun, a la queuë longue; la relevant, il en fait deux ou trois tours ſur ſon dos, il a des griffes; il monte dans les arbres, ſe couche tout de ſon long ſur une branche & attend là quelque Orignac, s'il en paſſe, il ſe jette deſſus ſon dos, il l'acolle de ſes griffes, l'entourne de ſa queuë puis luy ronge le col, un peu au deſſous des oreilles, tant qu'il le faſſe tomber bas, ils ont beau courir & ſe frotter contre des arbres, il ne quitte jamais ſa priſe, ſi la beſte ne paſſe proche de luy il court

aprés, la ſuit & ne l'abandonne point, s'il la peut joindre une fois il ſaute ſur ſa croupe & ſe va attacher à ſon col & le ronge ſi bien qui le met bas, pour s'en ſauver. L'Orignac court à l'eau tant qu'il peut, ſe jette de dans, mais avant que de s'y jetter le Quincajou quitte priſe & ſaute à terre, car il ne ſe veut point mettre à l'eau; il y a quatre ans qu'il m'atrapa une grande geniſſe de trois ans, & luy couppa le col, le lendemain matin nous miſmes nos chiens ſur ſa piſte, nous la trouvâmes, il n'avoit encores mangé que les yeux & la langue.

Les Renards & le Quincajou font la chaſſe enſemble, le Quincajou n'a pas le ſentiment bon comme les renards qui battent le bois pour trouver la piſte de l'Orignac

l'Orignac & chaſſent ſans faire de bruit, s'il la rencontre ils la ſuivent tant qu'ils ayent trouvé la beſte, s'ils la trouvent paiſſant ou couchée ils ne luy font rien; mais ils vont au large & cherchent l'endroit le plus commode à faire paſſer leur proye, à lors le Quincajou qui les ſuit ſe met ſur une branche d'arbre en embuſcade, eſtant placé, les Renards retournent trouver la beſte, ſe mettent dans le bois au large, à ces deux coſtez, un autre Renard va derriere pour la faire lever en jappant tout doucement, ſi la beſte va droit ou eſt le Quincajou, ceux qui ſont à ſes côtez ne diſent mot, ſi elle n'y va pas, ceux qui ſont du coſté où elle va jappent pour la faire détourner, ils font ſi bien qu'ils la

ſont paſſer où eſt le Quincajou, qui ne manque point ſon coup, & ſe jette à ſon col & luy ronge, eſtant tombée bas, ils ſe mettent aprés & en font bonne chere enſemble tant que la beſte dure.

Pour la Marthe elle eſt aſſez connuë, il s'en voit en France, mais elles ſont bien plus rouges que celles de ce païs-là & n'ont pas le poil ſi fin, elles ſe tiennent d'ordinaire bien avant dans les bois, l'on n'en voit ſur la coſte que de deux ans en deux ans, ou de trois en trois, quand ils y viennent c'eſt en grand nombre, & quand les Sauvages les voyent ils ſe rejoüiſſent, parce que c'eſt ſigne d'une bonne année, c'eſt à dire force nege, ſans laquelle il ne font pas bonne chaſſe, elle

leur manque ſouvent : toute cette coſte-là de la Nouvelle-France n'eſt pas abondante en nege, & l'année des neges nous trouvons que les bleds ſe portent mieux.

Diſons un mot des Ecureüils, le plus grand eſt tout pareil à ceux de France & de meſme poil, il y en a une eſpece un peu plus petite qui ſe nomme Suiſſe, parce qu'ils ſont tous rayez de la teſte à la queuë par rayes blanche, rouſſe & noire toutes d'vne meſme largeur d'environ la moitié d'un travers de doigt : La troiſiéme eſpece eſt de la grandeur de la ſeconde, & d'un poil approchant ceux de France un peu plus noir, ceux là volent, ils ont des aiſles qui les prennent du train de derriere à celuy de

devant; qui souvrent de la largeur de deux bons doigts, c'est une petite toille fort mince, couverte dessus d'un petit poil folet, toute sa volée ne peut aller droit que trente à quarante pas, mais s'il vole d'un arbre à un autre en baissant il volera bien le double, tous ces animaux là s'apprivoisent assez facilement, mais le volant est plus rare que les autres, ils vivent de graine de haistre qui se nomme foine, ils en font leurs provisions l'Automne pour l'Hyver dans quelque creux d'arbres ou la nege ne donne point, cet animal vollant est fort curieux, j'en ay veu un à Paris chez Monsieur Berruier cy-devant Directeur de la Compagnie de Canada.

L'Ermine est de la grosseur de

l'Escureuil un peu plus longue d'un beau poil blanc, & la queuë longue dont le petit bout est noir comme jay, elle mange les œufs des oyseaux quant elle les peut attraper, & mesme les petits oyseaux.

Le Pitois, & la Foine est quasi la mesme chose, sinon que le Pitois a le poil noir, non pas si épais, mais plus long que la Foine, tous les deux font la guerre aux oyseaux, gros & petits, aux poulles, aux pigeons, & à tout ce qu'ils peuvent attraper, entrent librement dans les logis.

L'on trouve aussi en tout le païs force Serpens de toutes couleurs dans les bois, neantmoins l'on n'a eu encores connoissance qu'ils ayent jamais incommodé Sauvages ny François, quoy que

l'on ait marché deſſus il ne font point de mal en ces pays-là.

Il ne faut pas oublier le Lapin dont tout le païs eſt fourny de toutes parts, tant la grande terre que les Iſles, pourveu qu'on aille en des endroits un peu éloignez des habitations, attendu que les chiens les chaſſent & meſme les mangent, cela les oblige à s'eſloigner, on n'y fait la chaſſe que l'Hyver qu'ils ont des routes battuës ſur la nege, ou bien on fait une grande haye, fort longue, de branchage ou on laiſſe de petits paſſages, de diſtance en diſtance, en ces endroits-là on met de petites branches de bouleau qui eſt ce qu'ils mangent l'Hyver, & là on tend des collets qui ne ſont que de cordes fort deliées, & l'on atta-

che le collet au bout d'une branche d'arbre, que l'on plie comme une repuſſe, où l'on prend une grande perche à faute de branche, que l'on met ſur une fourche, en ſorte que le grosbout eſleve le petit aſſez haut, pour que le Lapin ne ſoit mangé du Renard, eſtant pris au colet qui eſt attaché au bout de la perche. De trente colets tendus, l'on aura le lendemain matin du moins vingt lapins, ſi la nuit a eſté belle, c'eſt à dire, qu'il ait fait froid, qu'il n'y ait point de pluye ny de nege, car en ces temps-là le Lapin ne court point; ils ne ſont pas faits comme ceux de France; ils ont les jambes de derriere plus grandes, mais la chair ſemblable; ils ſont bons roſtis & meſme boulis au pot, l'Eſté

ils ſont roux, & l'Hyver ils ſont tous blancs; ils muent quaſi toûjours, ce qui fait que la fourure n'en eſt pas bonne, le poil en eſt fin, je croy qu'il ne laiſſeroit pas d'eſtre bon pour faire des chappeaux; on n'en a point encores apporté de ma connoiſſance en France pour en faire l'épreuve.

A l'égard des oiſeaux de ce païs-là, le plus gros eſt l'Aigle, il a une fraiſe blanche, il prend le Lapin à la main & l'emporte, la plus petite eſpece n'a point de fraiſe & vole l'oyſeau non ſi gros que le Canard, leur plumage eſt griſaſtre, le bec gros & fort & la main grande

Le Faucon, l'Autour & le Tiercelet ſont du plumage de ceux que l'on voit en France, la main & le bec de meſme, ils volent

lent la Perdrix, la Tourtre & les autres oyſeaux de cette force. Le Tiercelet n'a pas la main bonne pour la Perdrix, mais bien pour la Tourtre & pour les autres petits oyſeaux; il s'y trouve une autre eſpece de Faucon, celuy-là ne prend que du poiſſon, il eſt toûjours à voler ſur l'eau, s'il apperçoit quelque poiſſon il fond deſſus plus viſte qu'une pierre ne peut tomber; il prend ſa proye à la main & l'emporre ſur un arbre pour la manger.

Il y a de trois ſortes de Perdrix, de rouges, de griſes, & de noires, la rouge eſt la meilleure, égale à celle de France pour la chair & le gouſt; la griſe a un autre gouſt que celle de France, elle ſent la venaiſon: quelques-uns trouvent le gouſt meilleur

que de la rouge; pour la noire elle à la teſte & les yeux d'un Faiſant, la chair brune, le gouſt de venaiſon ſi fort, que je le trouve moins bon que les autres, elle ſent le genievre avec un gouſt de ſapin, elle mange de ces grai-nes-là, ce que les autres ne font pas. Toutes ces ſortes de perdrix ont la queuë longue, elles ouvrẽt leurs queuë comme une poulle d'Inde en évantail, elles ſont fort belles, la rouge l'a meſlée de rouge brun & gris, la griſe de deux gris, un clair & l'autre brun, la noire de gris & noir, on en a apporté en France que l'on a donné à quelques perſonnes qui en ont fait faire des éven-tailles, que l'on a trouvé beaux; elles perchent toutes, & ſont ſi ſottes, que ſi vous en rencontrez

une bande ſur un arbre vous les tirez toutes l'une aprés l'autre ſans qu'elles s'envolent, & meſme ſi elles ſont aſſez baſſes & que vous y puiſſiez toucher d'une perche, il en faut couper une, & y attacher au bout une corde ou un petit ruban avec un nœud coulant, puis leur paſſer au col & les tirer à bas, vous les prenez toutes vives les unes aprés les autres, portez les au logis mettez les à terre dans une chambre, baillez leur du grain elles le mangent toute à l'heure, mais il ne faut pas qu'elles puiſſent ſortir autrement elles s'envoleroient, j'ay tâché d'en apporter en France par deux fois, elles ſe portent bien tout le long du chemin, mais lors qu'on approche de la France

elles meurent, ce qui me fait croire qu'il faut que noſtre air leur ſoit contraire.

Il y a auſſi des becaſſes de bois mais elles ne ſont pas communes, on en trouve quelquesfois aux ſources des fontaines.

Tous les corbeaux de ces païs-là ſont tous noirs, le chant n'eſt pas de meſme; ils ſont auſſi bons à manger qu'une poule.

Il s'y rencontre auſſi des Orfrayes, non ſi groſſes comme celles de France; l'Eſté on les entend crier le ſoir, leur cry n'eſt pas ſi deſagreable qu'en France, & crient montant en l'air fort haut, puis ſe laiſſent tomber comme une pierre à une grande braſſe prés de terre, puis elles remontent & c'eſt ſigne de beau temps.

Le Chat-huant eſt du plumage & groſſeur de celuy de France, a une petite fraiſe blanche; ſon cry n'eſt pas ſemblable, mais il y a peu de difference, tous les oyſeaux luy font la guerre, il eſt meilleur & plus delicat à manger que la poule, il eſt toûjours gras; il ſe nourrit de petits mulots qui ſont dans les bois, il en fait ſa proviſion pour l'Hyver, il en prend qu'il met dans des creux d'arbres, il leur coupe avec le bec les pattes de devant afin qu'ils n'en puiſſent ſortir ny remonter, il amaſſe de la foinne en un autre arbre pour les nourrir, leur en porte tous les jours leur proviſion, pendant qu'il fait la ſienne de ces petits animaux à meſure qu'ils s'engraiſſent.

Il y a auſſi un oyſeau que l'on nomme Merle, il tient de l'Etourneau eſtant moins noir que le Merle & moins griſatre, que l'Etourneau, il n'eſt pas mauvais à manger.

L'on y rencontre auſſi des Piquebois, ils ont le plumage plus beau que ceux de France, & de la meſme groſſeur, il y en a d'autres que l'on nomme des Gays, qui ſont d'un beau plumage, la teſte eſt toute rouge & le col d'une vraye couleur de feu.

L'oiſeau Mouche eſt un petit oyſeau qui n'eſt pas plus gros qu'un hanneton, la femelle a le plumage d'un vert doré, le mâle de meſme excepté la gorge, qu'il a d'un rouge brun, quand on le void d'un certain jour, il jette

un feu plus vif que le ruby : ils ne vivent que de miel qu'ils amaſſent ſur des fleurs, leur bec eſt long & gros comme une petite épingle, leur langue paſſe un peu le bec & eſt fort déliée, leur vol eſt preſte & fait un grand bruit en volant ; ils font leurs nids dans des arbres de la grandeur d'une piece de quinze ſols, leurs œufs ſont gros comme des pois, ils en font trois, quatre, ou cinq au plus, on a tâché d'en nourrir, mais l'on n'a pas pû en venir à bout.

Pour l'Hyrondelle c'eſt la meſme qu'en France, elle vient au Printemps, & s'en retourne à la fin de l'Automne, elles font leurs nids aux maiſons, ou contre quelques rochers où ils ne moüillent point.

La Chauve-ſouris eſt auſſi de la meſme ſorte que c'elle d'icy, mais elle eſt beaucoup plus groſſe elle ſe retire l'Hyver en des trous d'arbres, ou dans des rochers & ne paroiſt point que l'Eſté.

Chapitre XXII.

Qui traite de la diverſité des ſaiſons de l'année, & des diferentes eſpeces des fruits.

APrés avoir fait la deſcription du païs, des climats, des coſtes, des rivieres, des poiſſons & oyſeaux de mer & de terre, je croy qu'il ne ſera pas mauvais de parler des ſaiſons.

Les quatre Saiſons de l'année ne ſont point égales en ces païs-là non plus qu'en France; le Printemps y eſt un peu plus tardif, & ne commence qu'au mois d'Auril du coſté du Nord: le

costé plus Meridional de l'Acadie commence au vingt ou vingt cinq de Mars ; les commencemens du Printemps sont d'ordinaire pluvieux ; ce n'est pas qu'il n'y ait des intervalles de beau temps, le mois de May venu, les pluyes n'y sont pas si communes, mais il fait des bruïnes les matins jusques sur les neuf à dix heures que le Soleil les surmonte, & tout le reste du jour le temps est beau & serain.

L'Esté d'ordinaire est toûjours beau & fort chaud, il fait quelque pluye de peu de durée & encores quelquefois le matin de la brune, elle ne passe point sept à huit heures, tout le reste de la journée il fait beau Soleil sans nuage, il y a des années que la brune dure jusques à dix heu-

res & quelquefois tout le jour ; elles ne ſont point mal-ſaines.

Pour l'Automne, il ſe trouve peu d'années qu'elle ne ſoit belle : j'y ay veu baigner du monde à la Touſſaint, le froid ne commence qu'à la my-Novembre, & par de petites neges fonduës qui ne durent point ſur la terre.

L'Hyver eſt agreable en ce qu'il n'eſt point pluvieux ny remply de broüillards ny frimats ; c'eſt un froid toûjours ſec & beau Soleil, on ne void pas un petit nuage au Ciel, il y nege rarement plus de vingt-quatre heures de ſuite, & d'ordinaire il n'en tombe que durant un jour ou une nuit, on eſt des huit & quinze jours & meſme trois ſemaines ſans voir neger, pendant quoy il fait toujours

beau-temps. Cela n'empeſche pas qu'il n'y ait des coups de vent quelques-fois furieux qui arrachent des arbres, ils ne ſont pas de durée; pour des tremblemens de terre, je n'ay point ouy dire qu'il y en euſt eu de connoiſſance d'homme, qu'un que j'ay veu il y a environ neuf à dix ans, encore ce fut ſi peu de choſe qu'à peine s'en apperçeut-on. Il n'y euſt que trois petites ſecouſſes, & ſans quelques batteries de cuiſine & vaiſſelle on ne s'en fût point apperceu; il y euſt quelques Sauvages qui le ſentirent, cela ne les étonna pas ſeulement; il fut terrible à Kebec, où apparament il commença, mais je ne parle pas de ce pays-là, & j'en laiſſe le recit à ceux qui en ont reſſenty les effets.

Depuis la fin du Printemps, & pendant l'Eſté & l'Automne, il s'y trouve ſouvent des orages, mais ils ne durent pas ; neantmoins le tonnerre tombe quelques-fois en feu & ſe met dans le bois, où tout eſt ſi ſec qu'il y demeure des trois ſemaines & un mois, & à moins qu'il n'y vienne des pluyes ſuffiſamment pour l'éteindre, il brûlera par fois des dix, douze, & quinze lieuës de pays ; le ſoir & la nuit on en void la fumée de dix & douze lieuës. Du coſté que le vent la porte, elle ſe void bien d'auſſi loin : aux cantons où cela arrive toutes les beſtes en fuyent quinze & vingt lieuës, & ſi c'eſt ſur le bord de la mer que l'eau des pluyes y puiſſent couler, tout le poiſſon en fuit,

& n'y aura point de peſche l'année enſuivant, ny de gibier à la coſte, en ſorte que les navires peſcheurs peuvent bien chercher d'autres endroits, autrement ils ne feroient rien, ce que j'ay veu arriver non par le feu du Ciel, mais par le hazard d'un canonnier, qui faiſant ſecher ſes poudres à Miſcou y mit le feu en prenant du tabac, & le feu ayant mis en cendre une bonne partie du bois de l'Iſle, fit que l'année ſuivante il n'y avoit point de moluë à la coſte, en ſorte que les peſcheurs furent obligez d'aller chercher du poiſſon ailleurs.

A l'égard des fruits qui ſe trouvent dans le païs, il y a des ſeriziers ſauvages, le fruit n'en eſt pas gros, pour le gouſt il

tient de la ceriſe: l'on y void encore d'autre arbres, tout le fruit en eſt fort menu, il y a des framboiſes en tous les lieux découverts des bois, & meſme en nos défrichemens, ſi on eſt une année ſans les labourer ils ſe rempliſſent tout de framboiſiers, les framboiſes ſont fort groſſes d'un gouſt tres-bon & plus excellent que celles de France, on a peine à en degarnir la terre; ſi aprés les avoir bien arrachées on laiſſe encore la terre ſans l'avoir labourée & la ſemer, elle produit des noizilliers dont les noiſettes ſont bonnes; arrachez les noiſettes & ne labourez point encore la terre, elle produit des bois comme auparavant, la terre y eſt ſi bonne qu'elle ne peut dmeurer ſans produire quelque

choſe, joint qu'il s'y trouve rarement des épines, des ronces, & des chardons.

L'on y void encore de pluſieurs ſortes de grozelliers : il y a de ces groſſes groſeilles vertes de France qui ne ſont bonnes que lors qu'elles ſont choppes, il y en a qui ne ſont bonnes que lors qu'elles ſont violettes ; la grozeille rouge qui vient ſemblable à celle de France n'eſt pas commune ; il y en a d'autres pareilles qui ſont veluës : il s'en void encore de blanches & de bleuës, cette eſpece ne ſe trouve pas communement, toutes ces ſortes de groſeilles-là ſont bonnes à manger.

Les Pommiers de ce pays-là rempent ſur la terre, ils ne croiſſent que d'un demy pied, & ont

ont la feüille ſemblable à du mirthe, le fruit en eſt gros comme des noiſettes, il eſt d'un côté tout rouge, & de l'autre blanc: c'eſt le petit lapis, elles ne viennent qu'en l'Automne, & ne ſont bien bonnes à manger qu'au Printemps & l'Eſté, lors que la nege & l'Hyver ont paſſé deſſus.

Il ſe trouve une racine qui jette un petit brain d'herbe, ſemblable à la veillée ou liſette, qui s'entortille à ce qu'elle rencontre & ne monte pas ſi haut, la rencontrant ſi vous foüillés au pied vous trouvés la racine, qui a des grains gros comme des chataignes enfilées, ſemblables à des chapelets, les grains diſtans les uns des autres d'environ un demy pied; il y a de ces racines.

là qu'on levera des dix à douze pas toûjours garnies, l'une manquant vous en trouvez une autre: les Sauvages en ſont friands, elles ont le gouſt de chataigne lors qu'elles ſont boüillies, & s'appellent des Chicamins.

CHAPITRE XXIII.

Concernant les mœurs des Sauvages, leur police, & coûtumes, leur maniere de vivre, leur inclination, celle de leurs enfans, de leurs mariages, leur maniere de bâtir, ſe veſtir, haranguer, & autres particularitez.

IL me reſte maintenant à faire voir les mœurs des Sauvages, leur complection, la maniere de vivre, les mariages, les enterrements, leur travail, les dances, leurs chaſſes, & comme ils ſe gouvernoient par le paſſé,

ainſi que je l'ay pû apprendre d'eux, & la maniere dont ils agiſſoient il y a trente ſept à trente huit ans que je fus en ce païs-là, ils avoient encore peu changé leurs coûtumes, mais ils ſe ſervoient déja de chaudiere, de hache, de couſteaux, & de fer pour leurs fleches, il y en avoit encore peu qui euſſent des armes à feu.

Ils vivoient encore longtemps; j'ay veu des Sauvages de ſix à ſept-vingts ans qui alloient encore à la chaſſe à l'Orignac, les plus vieux qui approchoient de huit-vingt ans, ſelon leurs comptes n'y alloient plus, ils comptent par Lunes.

Avant que de parler de leur maniere d'agir d'apreſent, il faut examiner le paſſé : leur nourri-

ture estoit de poisson & de viande rostye & boüillie : pour faire rostir la viande ils la coupoient par roüelles, fendoient un bâton, la mettoient dedans, puis piquoient le baston devant le feu, chacun y avoit les siens, lors qu'elle estoit cuite d'un costé & à mesure qu'elle cuisoit, ils la mangeoient mordant à mesme, & coupoient le morceau avec un os qu'ils aiguisoient sur des roches pour les faire couper, ce qui leur tenoit lieu de cousteaux de fer, & d'acier dont nous leur avons introduit l'usage depuis.

Ayant mangé tout ce qu'il y avoit de cuit ils remettoient la viande devant le feu, prenoient un autre bâton & faisoient de mesme, avoient-ils mangé toute la viande d'un baston ils en

remettoient toûjours d'autres en continuant tout le jour.

Ils avoient une autre maniere de faire roſtir avec une corde d'écorſe d'arbres, attachée à une perche, qui traverſoit le haut de leur cabanne, ou d'un arbre à l'autre, où ſur deux fourches piquées en terre l'on attachoit la viande au bout d'en bas de la corde, au travers de laquelle on mettoit un bâton, avec lequel on luy faiſoit tourner pluſieurs tours, apres on le laiſſoit aller, ainſi la viande tournoit longtemps d'un coſté, puis de l'autre devant le feu : ne tournoit-elle plus, on tournoit encore la corde avec le baſton du milieu, on le laiſſoit encore aller ; le deſſus de la viande eſtant cuit, ils mordoient le deſſus, & coupoient le

morceau tout ras de la bouche, continuant tant que le tout fut mangé : ils en faiſoient auſſi rôtir ſur les charbons.

Pour le poiſſon, il le faiſoient roſtir avec des baſtons fendus qui ſervoient de grille, ou bien ſur les charbons, mais il falloit qu'il fut tout cuit avant que d'en manger ; tous les enfans faiſoient leur rotiſſerie comme les autres, avec des baſtons fendus & ſur les charbons.

Toutes ces ſortes de roſty n'eſtoient que l'entrée pour reveiller l'appety, il y avoit la chaudiere d'un autre coſté qui boüilloit : cette chaudiere eſtoit de bois, faite comme une grande auge ou timbre de pierre : pour la faire ils prenoient le pied d'un gros arbre qui étoit tombé,

ils ne le tranchoient point n'aynt pas d'outils propres pour cela ; de les porter il n'y avoit pas de moyen ; ils en avoient fait quaſi en tous les endroits où ils alloient.

Pour les faire ils ſe ſervoient de haches de pierre bien éguiſées, amanchées au bout d'un baſton fendu, bien liées, & avec ces haches ils coupoient un peu le deſſus du bois de la longueur qu'ils vouloient la chaudiere ; cela fait ils mettoient du feu deſſus, faiſoient brûler l'arbre ; eſtant brûlé d'environ quatre doigts de profondeur, ils oſtoient le feu, puis avec des pierres & des gros os pointus larges d'un pouce, ils creuſoient de leur mieux en oſtant tout le charbon, puis y remettoient du feu,

feu, & ayant encore brûlé, ils oſtoient tout de dedans, & recommençoient d'en ſeparer le charbon, faiſant toûjours de meſme juſques à ce que leur chaudiere fuſt aſſez grande à leur fantaiſie, mais plûtoſt trop grande que trop petite.

La chaudiere eſtant faite, il s'en faut ſervir, à cet effet ils l'empliſſoient d'eau, & mettoient dedans ce qu'ils vouloient faire cuire : pour la faire boüillir, ils avoient de groſſes roches qu'ils mettoient dedans le feu rougir, eſtans rouges ils les prenoient avec des morceaux de bois, les mettoient dans la chaudiere, elles faiſoient boüillir l'eau ; & pendant que celles-là eſtoient dans la chaudiere, les autres rougiſſoient, puis oſtoient celles

qui eſtoient dans la chaudiere, y en mettoient d'autres : continuant toûjours tant que la viande fut cuite.

Il y avoit toûjours force boüillon qui eſtoit leur plus grand breuvage, ils beuvoient peu d'eau cruë pour lors auſſi bien qu'a preſent : leur plus grand travail c'eſtoit de bien manger & d'aller à la chaſſe, ils ne manquoient pas de beſtes n'en tuant qu'à meſure qu'il en avoient beſoin, & mangeoient ſouvent du poiſſon, ſur tout du Loup marin pour avoir l'huile, tant pour ſe graiſſer que pour boire, & de la balene qui s'échouë ſouvent à la coſte, du lard de laquelle ils faiſoient grande chere; leur plus grand ragouſt eſt de la graiſſe, ils la mangent comme

on fait le pain & la boivent fonduë.

Il y avoit pour lors bien plus grand nombre de Sauvages qu'à preſent : ils vivoient ſans ſoucy, & ne mangeoient ny ſalé ny épiſſé, ils ne beuvoient que de bon boüillon du plus gras ; c'étoit ce qui les faiſoit vivre long-temps & peuploient beaucoup : ils auroient bien plus peuplé, ſi ce n'eſtoit que les femmes ſi-toſt qu'elles ſont accouchées lavent leurs enfans quelque froid qu'il faſſe, puis les emmaillotent dans des peaux de marte ou caſtors, ſur une planche où ils les lient, ſi c'eſt un garçon, ils luy paſſent la verge par un trou, par où ſort l'urine, & à une fille ils mettent une petite écorſe en goutiere entre ſes jambes qui porte l'uri-

ne dehors ; & ſous leur derriere ils mettent du bois pourry ſec, & reduit en pouſſiere pour recevoir les autres excrements, en ſorte qu'ils ne les démaillottent que tous les vingt-quatre heures, mais comme ils leurs laiſſent à l'air pendant la gelée la partie de leur corps la plus ſenſible, cette partie leur gele, ce qui en fait mourir beaucoup, principalement des garçons qui ſont plus expoſez à l'air par cet endroit-là que les filles : à cette planche eſt attachée une couroye en haut par les deux bouts, en ſorte qu'en la mettant ſur leur front la planche leur prend derriere les épaules, & de cette maniere la mere n'en a point les bras embaraſſez, & ne les empeſche ny de travailler n'y d'al-

ler dans les bois, ſans que l'enfant puiſſe eſtre offencé des branches aux paſſages : ils ont trois ou quatre femmes & quelques-fois plus ; s'il s'en trouvoit quelques-unes ſterilles, ils la peuvent repudier ſi bon leur ſemble, & en prendre une autre, & ainſi ils peuvent avoir force enfans, mais ſi une femme demeuroit groſſe, pendant qu'elle nourrit un enfant elle ſe fait avorter ; ce qui les ruinent encore, elles ont une certaine drogue dont elles ſe ſervent pour cela qu'elles tiennent ſecrettes entr'elles ; la raiſon pourquoy elles ſe font avorter, c'eſt diſent-elles parce qu'elles ne peuvent pas nourrir deux enfans enſemble, d'autant qu'il faut que l'enfant quitte la mamelle de luy-

meſme, & tette des deux ou trois ans ; ce n'eſt pas qu'elles ne leurs donnent à manger de ce qu'elles ont, & qu'en machant un morceau elles ne leurs mettent en la bouche, & l'enfant l'avale.

Leurs enfans ne ſont point opiniâtres en ce qu'elles leurs donnent tout ce qu'ils demandent, ſans les laiſſer jamais crier apres ce qu'ils ſouhaitent, les plus grands cedent aux petits, le pere & la mere s'oſtent le morceau de la bouche ſi un enfant le demande ; ils ayment beaucoup leurs enfans, ils n'apprehendent jamais d'en avoir trop, car ce ſont leurs richeſſes ; les garçons ſoulagent le pere allant à la chaſſe & nourriſſent la famille ; les filles travaillent,

ſoulagent la mere, vont au bois, à l'eau, & vont chercher la beſte dans les bois ; aprés qu'elle eſt tuée, ils la portent à la cabanne, il y a toûjours quelque vieille femme avec les filles pour les conduire & leur apprendre les chemins, car ſouuvent ces beſtes qu'il faut aller chercher ſont tuées à cinq ou ſix lieuës de la cabanne, & il n'y a point de chemins battus.

L'Homme dira ſeulement la diſtance du chemin, les bois qu'il faut paſſer, les montagnes, rivieres, ruiſſeaux, & prairies, s'il y en a ſur le chemin, & ſpecifiera l'endroit où ſera la beſte, & où il aura rompu trois ou quatre branches d'arbres pour la remarquer, cela leur ſuffit pour la trouver, en ſorte qu'elles ne la

manquent jamais & l'apportent: quelques-fois elles couchent où eſt la beſte, elles font grillades reviennent le lendemain.

Quand ils ont demeuré quelque temps en un endroit, qu'ils ont battu tout le tour de leur cabanne, ils vont cabanner à quinze ou vingt lieuës de là; pour lors ils faut que les femmes & les filles emportent la cabanne, leurs plats & leurs ſacs, les peaux, les robes, & tout ce qu'ils peuvent avoir, car les hommes & les garçons ne portent rien, ce qu'ils pratiquent encore à preſent.

Eſtant arrivez au lieu où ils veulent demeurer, il faut qu'elles baſtiſſent la cabanne, chacune fait ce qu'elle doit faire; l'une va chercher des perches

dans le bois, l'autre va rompre des branches de ſapin, les petites filles les apportent, la maîtreſſe femme, qui eſt celle qui a eu le premier garçon commande & ne va rien querir dans le bois, on luy apporte tout, elle accommode les perches pour faire la cabanne, arrange le ſapin pour faire la place ſur laquelle chacun ſe met, c'eſt leur tapis de pied, & la plume de leur lit; ſi la famille eſt grande elles la font longue pour faire deux feux, ſinon elles la font ronde, toutes ſemblables aux tentes de guerre, ſi ce n'eſt qu'au lieu de toilles ſont des écorſes de bouleau, qui ſont ſi bien accommodées qu'il ne pleut point dans leurs cabannes : la ronde tient dix à douze perſonnes, la lon-

gueur le double, les feux ſe font dans le milieu de la ronde, & aux deux bouts de la longue.

Pour avoir de ces écorces, elles choiſiſſent tous les plus gros bouleaux qu'elles peuvent trouver de la groſſeur d'un muid, elles couppent l'écorce tout autour de l'arbre, le plus haut qu'elles peuvent avec leurs haches de pierre, puis la coupent en bas auſſi tout autour : apres cela la fendent du haut en bas, & avec leurs couſteaux d'os la levent tout autour de l'arbre, qui doit eſtre en ſeve pour la bien lever : lors qu'elles en ont ſuffiſamment elles les couſent bout à bout, quatre à quatre, ou cinq à cinq : leur fil eſt fait de racine de ſapin qu'elles fendent en trois de meſme que l'o-

zier dont on lie les cercleaux des bariques, elles le font aussi fin qu'elles veulent.

Leurs aiguilles sont des os qu'elles rendent aigus comme des alaines à force de les aiguiser, elles percent leurs écorces, y passent cette racine de trous en trous, de la largeur des écorces : cela étant fait elles les roulent le plus serré qu'elles peuvent, pour estre plus faciles à porter, quand elles les ostent de dessus leur cabanne pour les porter en un autre endroit, bien qu'elles soient sechées par le feu que l'on y a fait, elles les chauffent encore pour les rendrent plus souples ; à mesure qu'elles chauffent on les roule autrement elles romperoient pour estre trop seches.

A preſent elles font encore de meſme, mais elles ont de bonnes haches, des couſteaux plus commodes à leur travail, des chaudieres faciles à porter, qui eſt une grande commodité pour elles n'eſtant plus ſujettes d'aller aux lieux où eſtoient les chaudieres de bois, dont on n'en void plus à preſent, en ayant entierement perdu l'uſage.

Pour leur mariage, anciennement un garçon qui vouloit avoir une fille, eſtoit obligé de ſervir le pere pluſieurs années ſelon la convention : ſon ſervice eſtoit d'aller à la chaſſe, faire voir qu'il eſtoit bon chaſſeur, capable de bien nourrir ſa femme & ſa famille; faiſant des arcs, des fleches, le bois des raqueſtes, meſme un canot, cela eſt le tra-

vail des hommes : tout ce qu'il faiſoit pendant ſon temps eſtoit pour le pere de la fille, mais il ne laiſſoit pas d'en avoir luy-meſme l'uſage en cas de beſoin.

Sa Maiſtreſſe cordoit les raqueſtes, faiſoit ſes robbes, ſes ſouliers & ſes bas pour marque qu'elle eſtoit habille au travail ; le pere, la mere, la fille, & le ſerviteur, tout couchoit en une meſme cabanne, la fille proche la mere, le ſerviteur de l'autre coſté, & toûjours le feu entre-deux, les autres femmes & enfans y couchoient auſſi. Il n'y arrivoit jamais de deſordre, les filles eſtoient fort ſages pour lors, toûjours couvertes d'une peau d'orignac bien paſſée qui deſcendoit plus bas que les genoüils ; elles faiſoient des bas

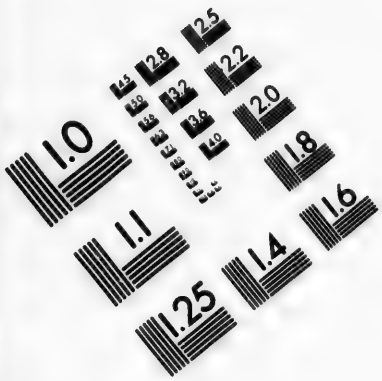
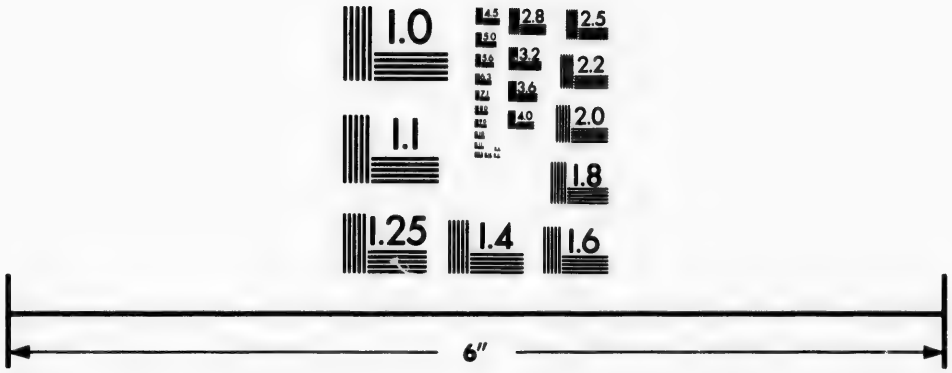
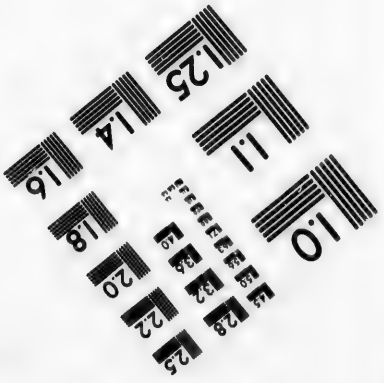


IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)





Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

& des ſouliers de meſme peau pour l'Eſté : l'Hyver elles faiſoient des robes de caſtor ; & la pudeur des filles eſtoit telle en ce temps-là, qu'elles euſſent plûtoſt retenu leur eau vingt-quatre heures que de ſe laiſſer voir en cette action par un garçon.

Le terme eſtant finy il faloit parler du mariage : les parens du garçon venoient trouver ceux de la fille, leur demandoient s'ils l'auroient agreable : ſi le pere de la fille en eſtoit d'accord, il falloit ſçavoir des deux parties s'ils en eſtoient contens, & ſi l'un des deux ne vouloient le mariage il n'y avoit rien de fait, on ne les contraignoit point, que ſi tout eſtoit d'accord on prenoit jour pour faire le feſtin, pendant

quoy le garçon alloit à la chaſſe, faiſoit tout ſon poſſible pour traiter toute l'aſſemblée, tant de roſty que de boüilly, & d'avoir force boüillon bien gras principalement.

Le jour eſtant venu tous les parens & conviez aſſemblez, & tout eſtant preſt, les hommes & grands garçons entroient tous dans la cabanne, les vieillards au haut bout proches des pere & mere; le haut bout c'eſt la gauche en entrant dans la cabane faiſant le tour allant à la droite: il n'y entroit point d'autre femme que la mere du garçon; chacun ayant pris ſon rang, tous aſſis ſur le cul comme des ſinges, car c'eſt leur poſture, le marié apportoit la viande dans un grand plat d'écorce, la

partageoit & la mettoit en autant de plats qu'ils y avoit de perſonnes, tant qu'ils en peuvent tenir, il y avoit dans chaque plat de la viande pour douze perſonnes, il dõnoit à chacun ſon plat, & on ſe mettoit à manger, le marié eſtoit là qui avoit un grand plat de boüillon, dont il donnoit à boire tout ſon ſaoul au premier, lequel eſtant ſuffiſamment deſalteré bailloit le plat à ſon voiſin qui faiſoit de meſme, eſtant vuide on le rempliſſoit, puis ayant bien beu & mangé ils faiſoient une poſe, le plus ancien faiſoit une harangue à la loüange du marié, & faiſoit le recit de ſa genealogie où il ſe trouvoit toûjours décendre de quelque grand Capitaine de dix ou douze races, exageroit tout

ce

ce qu'ils avoient fait de beau, tant en guerre qu'à la chaſſe, l'eſprit qu'ils avoient, les bons conſeils qu'ils avoient donné, & tout ce qu'ils avoient fait en leur vie de conſiderable, il commençoit par le plus ancien en décendant de race en race & venoit finir au pere du marié, puis exhortoit le marié à ne point degenerer de la valeur de ſes anceſtres : ayant achevé ſa harangue, toute la compagnie faiſoit deux ou trois cris, diſant *hau*, *hau*, *hau* ; apres quoy le marié les remercioit, promettant autant & plus que ſes anceſtres, & l'aſſemblée faiſoit encore le meſme cry : enſuite la marié ſe metoit à dancer, chantoit des chanſons de guerre qu'il compoſoit ſur le champ, qui exhal-

toit ſon courage & ſa valeur, le nombre des beſtes qu'il avoit tuées, & de tout ce qu'il pretendoit faire : en danſant il prenoit en ſes mains un arc, des fleches, un grand baſton où eſt amanché un os d'un Orignac, bien pointu dequoy ils tuent les bêtes l'Hyver, lors qu'il y a beaucoup de neges : ces choſes-là les unes apres les autres, chacun ayant ſa chanſon, pendant laquelle il ſe mettoit en furie, & ſembloit qu'il vouloit tout tuer : ayant finy, toute l'aſſemblée recommençoit leur *hau, hau, hau*, qui ſignifie joye & contentement.

Apres cela ils recommencent à manger & boire tant qu'ils ſoient ſaouls, puis ils appellent leurs femmes & enfans qui ne

ſont pas loin, ils viennent & chacun leur donne ſon plat dont elles vont manger à leur tour.

Que s'il y avoit quelques femmes ou filles qui euſt ſes mois, il faut qu'elle ſe retire à part, les autres leur donnent à chacune leur part, en ce temps-là ils ne mangent jamais que toutes ſeules, elles ne font rien, & n'oſent toucher aucunes choſes, principalement du manger, il faut qu'elles ſoient toûjours à l'écart.

Ils ont ainſi fait paſſer en coûtume le recit de leurs genealogies, tant dans les harangues qu'ils font aux mariages qu'aux funerailles, afin d'entretenir la memoire & conſerver par tradition de pere en fils l'hiſtoire de leurs enceſtres, & l'exemple de

leurs belles actions & de leurs plus conſiderable qualitez, ce qui autrement leur pourroit échaper, & leur oſteroit la connoiſſance de leurs parentez qu'ils conſervent par ce moyen-là & leur ſert à tranſmettre leurs alliances à la poſterité, de quoy ils ſont tres curieux, principalement ceux qui viennẽt d'anciens Capitaines ce qu'ils rapportent quelquefois de plus de vingt races, & ce qui les fait plus eſtimer de tous les autres.

Ils obſervent certains degrez de parenté entre eux qui les empeſchent de ſe marier enſemble; il ne ſe fait jamais de frere à ſœur, de nepveu à niepce, de couſins à couſine, c'eſt à dire au ſecond degré, car au deſſous ils le peuvent, ſi une jeune mariée

n'a point d'enfans de ſon mary au bout de deux ou trois ans, il la peut repudier, & la chaſſer pour en prendre une autre : il n'eſt tenu au ſervice comme à la premiere, il fait ſeulement des preſens de robes, de peaux, ou de porcelenes, je diray en ſon lieu ce que c'eſt que porcelene, il eſt obligé de faire un feſtin au pere de la fille, mais non pas ſi ſolemnel que la premiere fois; ſi elle devient groſſe on fait grand feſtin à ſes parens, ſinon il la chaſſe comme la premiere, & ſe marie à un autre, & ſa femme eſtant groſſe il ne la voit plus, & pour cela ils prennent des femmes tant qu'ils veullent, moyennant qu'ils ſoient bon chaſſeurs, & point pareſſeux, autrement les filles ne le prendront pas, on

voit des Sauvages qui ont des deux ou trois femmes groſſes tout à la fois, & c'eſt toute leur joye que d'avoir grand nombre d'enfans.

En toutes ces réjouiſſances de nopces & de feſtins, ils ſe parent de leur plus beaux habits ; l'Eſté les hommes avoient des robes de peau d'Orignac bien paſſées, blanches, paſſementées de paſſement large de deux doigts du haut en bas, tant plein que vuide, d'autres ont trois rangs par le bas, les uns en long, & les autres en travers, d'autres en chevrons rompus, ou parſemées de figures d'animaux ſelon la fantaiſie de l'ouvriere.

Elles faiſoient toutes ces façons-là, de couleur rouge, violette & bleuë, appliquées ſur la

peau avec dela colle de poiſſon; ils avoient des os façonnez de pluſieurs ſortes qu'ils paſſoient tous chauds ſur les couleurs de la maniere à peu prés dont on dore les couvertures des livres : quant ces couleurs ſont une fois appliquées elles ne s'en vont point à l'eau.

Pour paſſer leurs peaux on les moüille & on les étend au Soleil les faiſant bien chauffer du coſté du cuir pour aracher le poil, puis les tendent & arachent le poil avec des os faits exprés, comme ceux qui preparent une peau à mettre en parchemin, & enſuite ils la frotent de foix d'oyſeau, & de quelque peu d'huiſle, puis l'ayant bien frotée entre leurs mains la paſſent ſur un bois poly fait en dos

d'aſne, ainſi que l'on fait pour paſſer les peaux à faire des gans ſur un fer, la frotent tant qu'elle ſoit ſouple, & bien maniable enſuite la lavent & la tordent avec des bois pluſieurs fois, tant qu'elles rendent l'eau blanche puis l'eſtendent pour la faire ſecher.

Pour les peaux paſſées avec le poil, ils ne ſe ſervent que de foix dont ils les frotent bien avec la main, & les paſſent encores ſur leurs bois pour les bien corroyer, s'ils elles ne ſont aſſez molettes ils y mettent encores du foix & recommencent à les froter tant qu'elles ſoient maniables puis les font ſecher, toutes ces robes-là ſont faites comme une couverture ſoit pour hommes ou pour femmes.

Les

Les hommes les mettent ſur leurs épaulles lient les deux bouts avec des cordons de cuir deſſous le menton, tout le reſte n'eſt point fermé ; ils montrent tout leur corps, à la reſerve de leurs parties qui ſont cachées par le moyen d'une peau bien ſouple & fort mince, laquelle paſſe entre leurs jambes & eſt attachée par les deux bouts, à une ceinture de cuir qu'ils ont autour deux, & s'appelle un brayer.

Les femmes mettent cette robe en façon de Bohemiennes, l'ouverture eſt au coſté, elles l'attachent avec des cordons en deux endroits, diſtans l'un de l'autre, en ſorte que leur teſte puiſſe paſſer dans le milieu & les bras aux deux coſtez, puis doublent les deux bouts l'un

ſur l'autre, & par deſſus elles mettent une ceinture qu'elles lient bien ſerrée, en ſorte qu'elle ne puiſſe ſe deffaire par ce moyen elles ſont toutes cachées, elles ont des manches de peaux qui ſont attachées l'une à l'autre par derriere, elles ont auſſi des chauſſes de peau en étrier qui n'ont point de pied les hommes les portent de meſme.

Elles font auſſi des ſouliers de leurs vieilles robes d'Orignac, qui ſont engraiſées & meilleures que des neuves, leurs ſouliers ſont arrondis pardevant, & la ſemelle redouble ſur le bout du pied qui eſt froncée auſſi menu qu'une chemiſe, cela eſt fait fort proprement, les filles en font pour elles enjolivez de couleurs & les couſtures garnies de

poil de Porc-épy qu'elles teignent en rouge & violet.

Elles ont de fort belles teintures, ſur tout leur couleur de feu qui paſſe tout ce que nous voyons icy en ce genre-là, ce qui ſe fait avec une petite racine groſſe comme du fil; pour la feüille elles ne la veulent point faire voir, cela eſt rare entre elles, c'eſtoit-là à peu prés leurs habits d'Eſté; pendant l'Hyver leurs robes ſont de Caſtor, de Loutre, de Marte, de Loups ſerviers, ou d'Ecureüils, toûjours martachées c'eſt à dire peintes.

Meſmes leur viſage lors qu'ils vont en ceremonie avec leurs beaux habits ſont peint de rouge ou de violet, ou bien ils ſe

font des rayes longues & courtes & de couleur ſelon leur fantaiſie, ſur le nez, & ſur les yeux, le long des jouës, & ſe graiſſent les cheveux d'huiles pour les rendre luiſans, qui ſont les plus beaux entre eux, ils ſemblent à des maſcarades, ce ſont leurs parades aux jours de rejoüiſſances.

CHAPITRE XXVI.

De leur Coiffure, de leurs ornemens, & de leurs braveries. Du regime qu'ils observent pendant leurs maladies, de leurs divertissemens & conversations. Du travail des hommes & des femmes, & de leurs plus ordinaires occupations.

POur distinguer les hommes & les femmes d'avec les garçons & les filles par les ornemens, les premiers ont les cheveux coupez au dessous des oreilles, les garçons les portent

tous longs, les lient en mouſtaches des deux coſtez avec des cordons de cuir ; les curieux les ont garnis de poil de Porc-épic de couleurs, les filles les ont auſſi tout longs, mais les lient par derriere de meſme cordons, mais les galantes qui veulent paroiſtre jolies & qui ſçavent bien travailler, ſe font des garnitures de la largeur d'un pied ou huit pouces en quarré toute brodée de poil de Porc-épic de toutes couleurs fait ſur le meſtier, dont la chaîne eſt de filets de cuir d'Orignaux mornez qui eſt fort delicat, le poil de Porc-épic eſt la trame, qu'elles paſſent au travers de ces filets ainſi que l'on fait la tapiſſerie, ce qui eſt bien travaillé ; tout autour ils font une frange des meſ-

mes fillets qui ſont entourés auſſi de ce poil de Porc-épic mêlez de couleurs; en cette frange elles mettent de la porcelene blanche & violette, elles s'en font auſſi des pendans d'oreilles, qu'elles ont percez en deux ou trois endroits.

Cette porcelene n'eſt autre choſe que des dents d'un certain poiſſon qui ſe peſche par les Sauvages de la nouvelle Angleterre, qui leur eſtoit bien rare, & en ce temps-là valoit beaucoup entre eux, ce qui eſt commun à preſent, chaque grain eſt long de la moitié d'un travers de doigt, c'eſt tout leur enjolivement en toute ſorte de travail où il falloit coudre à l'éguille, qui eſtoit cette alaine dont j'ay déja parlé ou un poinçon d'os

bien pointu pour faire un petit trou, & y paſſoient leur fil, qui eſt fait d'un nerf d'Orignac qui ſe trouve au long de l'épine du dos, quand il eſt bien battu il ſe leve par filets auſſi fin que l'on veut, c'eſt avec cela qu'elles couſent toutes leurs robes, qui ne ſe decouſent jamais : voilà l'enjolivement des filles, ſi-toſt qu'elles ſont mariées, la mere les livrant à leur mary luy coupe les cheveux, qui eſt la marque du mariage, pareillement au marié.

La Loy qu'ils obſervoient anciennement eſtoit celle de ne faire à autruy que ce qu'ils ſouhaitoient leur eſtre fait ; ils n'avoient aucun culte : tous vivoient en bonne amitié & intelligence, ils ne ſe refuſoient rien les uns

aux autres, ſi une cabanne ou famille n'avoit pas de vivres ſuffiſamment ſes voiſins luy en donnoient, quoy qu'ils n'euſſent que ce qui leur faloit, & de toutes autres choſes de meſme, ils vivoient dans la pureté, les femmes eſtoient fidelles à leurs maris, & les filles fort chaſtes, point ſujettes à maladies; ne connoiſſoient point de fiévre, s'il leur arrivoit quelque accident, par chûtte, par brûlures, ou en coupant du bois, manque de bonne haches, qui vacilloient faute de bien couper, il ne leur faloit point de Chirurgien, ils connoiſſoient des herbes, dont ils ſe ſervoient & ſe gueriſſoient fort bien, ils n'eſtoient point ſujets à la goute, gravelle, fiévres ny rumatiſmes, leur reme-

de general estoit de se faire suer, ce qu'ils pratiquoient tous les mois & mesme plus souvent, je dis pour les hommes; car je n'ay point eu connoissance que les femmes se fissent suer, pour cet effet ils faisoient une petite cabanne en rond pour tenir au nombre de quatre, cinq, six, sept, ou huit au plus, elles estoient couvertes d'écorsse de haut en bas, bien bouchées à la reserve d'une petite ouverture pour entrer, le tout se recouvroit encore de leurs robes, & pédant que cela se faisoit l'on avoit de grosses roches que l'on metoit dans le feu, & que l'on faisoit bien rougir, aprés quoy ceux qui vouloient suer, se mettoient tous nuds dans la cabane assis sur le cul tous en rond, estant là

leur femme ou des garçons leur donnoient de ces roches toutes rouges, avec un grand plat tout plain d'eau, & un autre petit pour verſer de l'eau ſur les roches qui étoient au milieu d'eux; cette eau que l'on verſoit ſur ces roches faiſoit une fumée qui rempliſſoit la cabanne & l'échauffoit ſi bien que cela les faiſoit ſuer; lors qu'ils commençoient à ſuer ils ne jettoient plus d'eau que de temps en temps, les roches eſtant froides ils les mettoient dehors, on leur en donnoit d'autres toutes rouges : ils ne ſe preſſoient pas de ſuer, s'échauffoient petit à petit, & ſi bien que l'eau leur couloit de toutes parts laquelle ils abatoient de temps en temps avec la main, ils y demeuroient

tant qu'ils pouvoient, & s'y tenoient une heure & demie & deux heures. Pendant ce temps-là, ils chantoient des chanſons, faiſoient des contes pour ſe faire rire : vouloient-ils ſortir, ils abatoient l'eau tant qu'ils pouvoient du haut en bas, & puis prenant leur courſe ils s'en alloient ſe jetter dans la mer ou riviere, eſtant rafraichis ils mettoient leurs robes ſur eux, & puis s'en alloient en leur cabane auſſi poſez qu'auparavant. Nos François ſe font ſuer comme eux, & ils ſe jettent à l'eau de meſme & n'en ſont point incommodez ; l'eau de ces païs-là n'incommode point la ſanté : l'Hyver que nos gens vont à la chaſſe, quelquefois ils n'ont point de chiens & tuent du gi-

bier, ceux qui ſçavent nager ſe mettẽt à l'eau pour l'aller querir & s'en reviennent au logis pour changer d'habits & n'en reçoivent aucune incommodité, & n'en ſont jamais enrhumez.

S'ils eſtoient malades à mourir de vieilleſſe, ou quelqu'autre accident d'arbres, ou autre choſe qui tomboit ſur eux & où il ne paroiſſoit rien, il y avoit des vieillards qui diſoient parler au *manitou*, c'eſt à dire au diable, qui les venoient ſoufler, ces gens-là leur mettoient force ſcrupules en l'eſprit, dont j'ay parlé de pluſieurs cy-devant, c'étoient des gens qui auoient quelque ſubtilité plus que les autres, qui leur faiſoient croire tout ce qu'ils vouloient & paſſoient pour leurs Medecins. Ces gens-

là venoient voir le malade, luy demandoient où eſtoit ſon mal, aprés s'eſtre bien enquis de tout il promettoient gueriſon en le ſouflant, & pour cela ils ſe mettoient à danſer parlant à leur *manitou*, ils danſoient avec telle furie qu'ils écumoient gros comme les poings des deux coſtez de la bouche, pendant ce temps là ils alloient de fois à autres trouver le malade, & l'endroit où il avoit témoigné ſentir le plus de douleur ils poſoient la bouche deſſus & y ſouffloient de toute leur force quelque temps, & puis commençoient à danſer, en ſuite dequoy ils retournoiẽt au malade faire tout de meſme qu'auparavant, puis ils diſoient que c'eſtoit le *manitou* qui le tenoit là qu'il avoit paſſé en quelques endrois

où il n'avoitpas ſatisfait à l'hommage accouſtumé ou quelque autres folies ſemblables, & qu'avec le temps i'ſeſperoient le faire ſortir, cela duroit quelquesfois des ſept à huit jours,& à la fin ils faiſoiẽt ſemblant de luy arracher quelque choſedu corps par ſubtilité qu'ils montroient, en diſant le voilà, le voilà, il eſt ſorty, maintenant il eſt guery, & en effet ſouvent il s'en gueriſſoit par imagination,& s'ils n'en gueriſoient ils trouvoient quelque autre excuſe, à ſçavoir qu'il y avoit pluſieurs *manitous* qu'ils n'avoient pas voulu ſortir, & qu'ils les avoient trop mepriſez; ils faiſoient toûjours leur cauſe bonne, on ne laiſſoit pas de leur donner quelque choſe; non pas tant que s'il euſt eſté entiere-

ment guery, ces Medecins-là eſtoient vieillards pareſſeux qui ne vouloient plus aller à la chaſſe, & qui avoient d'eux tout ce qui leur faloit, s'il y avoit quelques belles robes ou autre choſe de rare en une cabane, c'étoit pour Monſieur le Medecin, quand on tuoit des beſtes on luy envoyoit tous les meilleurs morceaux, quand ils avoient guery trois ou quatre perſonnes ils ne manquoient plus de rien ce qui ne leur eſtoit pas mal aiſé de faire, en ce que la plus grande maladie des Sauvages, ne venoit que de fantaiſie, leur oſtant cela de l'eſprit tout auſſi-toſt ils eſtoient gueris.

Les Sauvages aimoient fort ces tours de ſoupleſſes & à entendre des contes, il y avoit de ces

ces vieillards qui en compoſoient comme on faiſoit aux enfans du tẽps des Fées, ou de peau d'aſne, ou autres ſemblables, mais eux les compoſoient ſur les Orignaux, ſur les Renards & autres animaux, leurs diſoient qu'ils en avoient veu d'aſſez puiſſants pour avoir apris à travailler aux autres, comme ſont les Caſtors, & oüy d'autres qui parloient: ils faiſoient des contes qui étoient agreables & d'eſprit, quand ils en diſoient quelqu'un, c'eſtoit toûjours par ouy dire de leur grand pere, ce qui faiſoit paroiſtre qu'ils avoient eu connoiſſance du Deluge, & des choſes de l'ancienne Loy. Lors qu'ils faiſoient des feſtins de réjoüiſſance, apres eſtre bien repeus, il y en avoit toûjours quelqu'un

qui en faiſoit un ſi long qu'il en avoit pour toute la journée & ſoirée avec les intervalles de rire, ils eſtoient grands rieurs, ſi un faiſoit un conte, tous l'écoûtoient avec un grand ſilence, s'ils ſe mettoient à rire s'eſtoit un ris general; pendant ce temps-là ils ne laiſoient pas de petuner, ils avoient un certain tabac verd, dont la feüille n'étoit pas plus longue que le doigt ny plus large, ils le faiſoient ſecher & le mettoient en pain, fait en galette, épaiſſe de quatre doigts, la fumée n'eſtoit pas forte, le tabac bon & fort doux : ces faiſeurs de contes qui paroiſſoient plus ſubtils que les autres, quoy que leur ſubtilitez ne fuſſent que des badineries, ne laiſſoient pas d'abuſer ceux qui prenoient

plaiſir à les écoûter.

Pour le travail des hommes, il conſiſtoit à faire leurs arcs qui eſtoient d'Erable tout de brin; pour le façonner ils ſe ſervoient de leurs haches & couſteaux; pour le polir ils ſe ſervoient de coquilles d'huiſtres ou autres coquilles qu'ils poliſſoient comme peut faire le verre; leurs fleches ſont de cedres, qui ſe fend droit, & qui avoiẽt pres de demie braſſe de longueur: ils les emplumoient de queuës d'Aigles; au lieu de fer ils y mettoient des os: leur bois de raquette eſtoient de haiſtre de la groſſeur de celles à joüer à la paulme, plus longues & plus larges, & de la méme forme ſans manche, leur hauteur eſtoit d'ordinaire à un chacun de la ceinture en bas, ils y

mettoient deux bois qui traverſoient, diſtant l'un de l'autre de la longueur du pied, elles étoient cordées de peau d'Orignac, paſſée en parchemin, que l'on coupoit par éguillettes fort longues groſſes & menuës; la groſſe ſe mettoit dans le milieu de la raquette où l'on met le pied entre ces deux baſtons, & la plus menuë aux deux bouts; tout joignant le baſton de devant, on laiſſoit une ouverture au milieu de cette raquette pour y paſſer le bout du pied en cheminant, afin que la raquette ne leve point du derriere, & qu'elle ne faſſe que traiſner, c'eſtoient d'ordinaire les femmes qui les cordoient.

Leurs bâtons à darder, étoient auſſi de heſtre, au bout deſquels

ils emmanchoient un grand os pointu, ils s'en ſervoient pour darder les beſtes lors qu'il y avoit beaucoup de neges.

Pour faire leurs canots ils cherchoient les plus gros bouleaux qu'ils pouvoient trouver, ils levoient l'écorce de la longueur du canot qui eſtoit de trois à quatre braſſes & demie, la largeur d'environ deux pieds par le milieu, & toûjours en diminuant aux deux bouts venant à rien; la profondeur eſtoit d'un homme aſſis à venir juſques aux aiſſelles; la garniture du dedans pour le renforcer eſtoit des lattes de la longueur du canot, larges de quatre doigts en appetiſſant par les bouts, afin qu'elles ſe puiſſent joindre; le dedans du canot en eſtoit garny

par tout, & tout autour d'un bout à l'autre ; ces lattes eſtoient faites de cedre qui eſt leger, & qu'ils fendoient auſſi long qu'ils vouloient & auſſi mince qu'ils leurs plaiſoit ; ils faiſoient encore du meſme bois, des demy cercles pour ſervir de membres, & leurs donnoient la forme au feu.

Pour coudre le canot ils prenoient des racines de ſapin de la groſſeur du petit doigt & plus petites encore, elles eſtoient fort longues, ils fendoient ces racines en trois ou quatre les plus groſſes, ce qui ſe fend plus facilement que l'ozier à faire des paniers ; ils faiſoient des paquets de cela que l'on mettoit dans l'eau de peur qu'ils ne ſe chaſſent, il falloit encore deux

baſtons de la longueur du canot, tout rond, & de la groſſeur d'une groſſe canne, & quatre autres baſtons de haiſtre plus courts: tout cela eſtant prés ils prenoient leurs écorces, la plioient & dreſſoient en la forme que doit eſtre le canot, puis mettoient ces deux grandes perches tout autour, couſuës ſur le bord en dedans avec ces racines.

Pour coudre ils perçoient l'écorce avec un poinçon d'os pointu & paſſoient dans le trou un bout de l'ozier, le tiroient & ſerroient le baſton contre l'écorce tant qu'ils pouvoient toûjours en tournant le baſton de l'ozier, en ſorte qu'ils ſe touchoient l'un l'autre; les baſtons eſtant bien couſus, tout autour,

ils en mettoient auſſi de petits de haiſtre de travers, l'un dans le milieu qui entroit des deux bouts, en des trous qui étoient aux baſtons dont le canot éſtoit bordé, & trois autres en avant, diſtantes de demie braſſe les unes des autres, qui alloient en diminuant comme la forme du canot, & trois autres auſſi qui ſe mettoient en arriere en meſme diſtance; tous ces baſtons entrent auſſi par des bouts dans des trous qui eſtoient faits en ces baſtons qui ſont couſus tout autour du canot, auquel ils eſtoient ſi bien attachez des deux coſtez que le canot ne ſe pouvoit élargir ny étreſſir.

En ſuite on mettoit ces grandes lattes, dont on garniſſoit tout le dedans du haut en bas, qui

qui ſe touchoient toutes : pour les tenir ils mettoient par-deſſus ces demy-cerceaux, dont les bouts venoient joindre d'un côté & de l'autre ; au deſſous de ces baſtons qui eſtoient couſus tout autour par le haut, qu'ils y faiſoient entrer de force & en garniſſoient tout le canot d'un bout à l'autre, ce qui rendoit le canot ferme, en ſorte qu'il ne plioit point par aucun endroit.

Il y avoit des coûtures, car pour l'étreſſir des deux bouts ils fendoient l'écorce du haut en bas, ils doubloient les deux bouts l'un ſur l'autre qu'ils coûſoient, mais pour empeſcher que les coûtures ne priſſent l'eau, les femmes & les filles maſchoient de la gomme de ſapin tous les jours tant qu'elles devint en

onguent, qu'ils appliquoient avec du feu tout le long des coûtures, ce qui eſtanchoit mieux que du bray; tout cela eſtant fait le canot eſtoit achevé, qui eſtoit ſi leger qu'un homme ſeul le pouvoit porter ſur ſa teſte.

Les avirons étoient de haiſtre, la palle de la lõgueur du bras, large d'un demy pied ou environ, & le manche un peu plus long que la palle le tout d'une piece, trois, quatre & cinq perſonnes, tant hommes que femmes ramoient enſemble, cela alloit extremement viſte, ils alloient auſſi à la voile, qui étoit autrefois d'écorce, mais le plus ſouvent d'une peau d'un jeune orignac bien paſſée; s'ils avoient le vent favorable, ils alloient auſſi viſte

que le jet d'une pierre, & un canot portoit juſques à huit ou dix perſonnes.

Le travail des femmes eſtoit d'aller chercher la beſte apres qu'elle eſtoit tuée, l'écorcher, la couper par morceaux pour la faire cuire : pour cet effet elles faiſoient rougir les roches, les mettoient & oſtoient de la chaudiere, amaſſoient tous les os des orignaux, les piloient avec des pierres ſur une autre bien large, les reduiſoient en poudre, puis les mettoient en leur chaudiere & les faiſoient bien boüillir, ce qui rendoit une graiſſe qui venoit ſur l'eau, qu'ils amaſſoient avec une cuillier de bois, & les faiſoient tant boüillir qu'à la fin les os ne rendoient plus rien, en ſorte que des os d'un orignac,

ſans compter la moüelle, ils en tiroient cinq à ſix livres de graiſſe blanche comme nege, ferme comme de la cire; c'étoit dequoy ils faiſoient toute leur proviſion pour vivre allant à la chaſſe; nous l'appellons du beurre d'Orignac, & eux du Cacamo.

Elles faiſoient leurs plats d'écorces grands & petits, les couſoient avec ces racines de ſapin, ſi bien qu'ils tenoient l'eau; elles en garniſſoient quelqu'uns de poil de Porc-épic, faiſoient des ſacs de jonc aplaty, qu'elles treſſoient les uns dans les autres, alloiẽt aux bois chercher du bois ſec, qui ne fume point pour ſe chauffer & brûler à la cabane; tout autre ſorte de bois étoit bõ pour la chaudiere, attẽdu qu'elle étoit toûjours hors de la cabane,

elles alloient chercher de l'eau, paſſoient les peaux, faiſoient les robes, les manches, les bas, & les ſouliers, cordoient les raquettes, faiſoient & defaiſoient les cabannes, alloient chercher le ſapin dont elles garniſſoient tout le dedans de la cabanne de l'épaiſſeur de quatre doigts, à la reſerve du milieu ou ſe faiſoit le feu, qui n'eſtoit point garny, elles l'arrangeoient ſi bien qu'on l'auroit levé tout d'une piece, ce qui leur ſervoit auſſi de paillaſſe & de matelats à ſe coucher.

La plume eſtoit une peau d'ours ou d'un jeune Orignac, dont le poil eſt fort long & épais : lors qu'ils ſe couchoient ils defaiſoient leurs robbes qui leurs ſervoient de couvertures, ils avoient tous les pieds au feu,

qui ne mouroit point, l'entretenant toûjours & y mettant du bois dont la proviſion eſtoit à la porte.

Si on changeoit de lieu pour aller cabanner en un autre endroit les femmes portoient tout: leurs filles grandes & petites portoient auſſi ſelon leurs forces, on les accoûtumoit pour cela de jeune âge au travail, & à tout ce qu'il y avoit à faire, meſme à mâcher de la gomme de ſapin, auſſi n'avoient-elles jamais mal aux dents, qu'elles avoient bien arrangées & blanches comme de la nege: ſi les Dames de France ſe ſervoient de cette gomme, je ne doute point qu'elles n'en tiraſſent les meſmes avantages: car il eſt bon de remarquer icy que les hom-

mes qui vivoient d'un meſme regime n'avoient pas neantmoins les dents ſi belles que les femmes qui eſtoient obligées de macher la gomme de ſapin pour calfetter leurs canots.

Le travail des hommes eſtoit de faire leurs bois de raquettes, les plier, les polir, mettre les deux bois de travers, les rendre tout preſt à eſtre cordées, ils faiſoient leurs arcs, leurs fleches, les bois pour emmancher leurs grands os dont ils tuoient les orignaux, les caſtors, & tout ce qu'ils dardoient : ils faiſoient encore les planches ſurquoy les femmes mettoient leurs enfans, & toutes autres ſortes d'ouvrages de bois.

Ils faiſoient auſſi leurs pipes à prendre du tabac, ils en faiſoient

de bois, d'un pouce du hommart qui eſt proprement l'écreviſſe de mer, ils en faiſoient auſſi d'une certaine pierre verte, & d'un autre qui eſt rouge, avec le tuyau, le tout d'une piece.

Pour creuſer & percer le tuyau ils ſe ſervoient de leurs os dont la pointe eſtoit un peu platte & tranchante, & à force de tourner & virer ils creuſoient la pierre & perçoient le tuyau, de meſme & à force de temps en venoient à bout, tout leur travail n'étoit jamais bien preſſé, & ce qu'ils en faiſoient eſtoit ſeulement pour leur divertiſſement.

Pour leurs autres ſortes de pipes elles étoient de deux pieces, les tuyaux eſtoient faits d'un certain bois que nos matelots

nomment du bois de Calumet, ils en faiſoient des tuyaux d'un pied & d'un pied & demy de longueur; pour les percer ils faiſoient un cerne à un pouce prés du bout dont ils oſtoient le bois tout autour juſques au milieu, qu'ils laiſſoient gros comme la meſche d'une chandelle qui ſemble de la moiſle, quoy qu'il n'y en ait point ou ſi peu qu'elle ne paroiſt quaſi pas; ils prenoient cette méche avec les dents qu'ils tenoient ferme, & tout le reſte du baſton avec les mains qu'ils tournoient petit à petit & fort doucement; & cette méche ſe tordoit ſi bien qu'elle ſe détachoit du dedans du baſton, eſtant depriſe d'un bout à l'autre de ſa groſſeur; on la tiroit tout doucement en tournant toûjours le

baſton, qui de cette maniere ſe trouvoit percé; enſuite ils le poliſſoient & le rendoient de la groſſeur qu'il le falloit pour entrer dans le trou de la pipe, qui eſtoit quelquefois de bois dur, quelquesfois d'os d'orignac, du pouce de homart, ou d'écreviſſe de mer, & de toutes autres choſes ſelon la fantaiſie qui leur prenoit d'en faire.

Chapitre XXV.

La chasse des Orignaux, des Ours, des Castors, des Loups serviers & autres animaux, selon leur saison.

LA chasse des Sauvages anciennement leur estoit facile, ils ne tuoient des bestes qu'à mesure qu'ils en avoient besoin; estans las d'en manger d'une sorte ils en tuoient d'une autre; ne vouloient ils plus manger de viande, ils prenoient du poisson, ils ne faisoient point d'amas de peaux d'orignac, castors, loutres ny autres qu'autant qu'il

leur en falloit pour leur ſervice; laiſſoient le reſte où les beſtes étoient tuée, & ne prenoient pas la peine de les apporter à la cabanne.

La chaſſe d'orignac ſe faiſoit l'Eſté par ſurpriſes : les Sauvages ſçavoient à peu prés les endroits où on les pouvoit trouver; en ces quartiers-là ils battoient le bois allant d'un coſté & d'autre pour en trouver la piſte, l'ayant trouvée ils la ſuivoient & connoiſſoient par cette piſte ſi c'eſtoit maſle ou femelle, même à la fumée, & s'il eſtoit vieil ou jeune, par la piſte ils connoiſſoient auſſi s'ils eſtoient proches de la beſte, pour lors ils regardoient s'il y avoit quelque Fort ou prairie proche ou la bête pouvoit eſtre ſelon le train

qu'elle tenoit, ils s'y trompoient peu, ils faiſoient une enceinte autour du lieu où elle eſtoit pour prendre le deſſous du vent, afin de n'eſtre pas éventez de l'orignac, ils en approchoient tout doucement crainte de faire du bruit tant qu'ils la peuſſent découvrir; l'ayant découverte s'ils n'eſtoient pas aſſez preſts approchoient encore tant qu'elle fut à portée de la fleche, qui eſt de quarante-cinq à cinquante pas; alors ils laſchoient leur coup deſſus la beſte qui demeuroit rarement pour une fleche, apres quoy il la falloit ſuivre à la piſte, quelquesfois la beſte s'arreſtoit n'entendant plus de bruit; ils alloient au petit pas, & connoiſſant cela à ſon train, ils tâchoient de l'approcher en-

core une fois, & luy donnoient encore un coup de fleche : ſi cela ne la faiſoit demeurer il la falloit encore ſuivre juſques au ſoir & couchoient proche la bête, & le matin l'alloient retrouver au giſte : eſtant pareſſeuſe de ſe lever à cauſe du ſang qu'elle avoit perdu, ils luy donnoient un troiſieſme coup & la faiſoient demeurer l'achevant de tuer ; alors ils rompoient des branches pour marquer l'endroit pour l'envoyer querir par leurs femmes.

Mais apres avoir tiré les deux premiers coups, ils tâchoient de gagner le devant pour la faire tourner devers la cabanne, la pourſuivant & la faiſant approcher tant qu'elle tombaſt morte manque de force ; ſouvent ils

l'amenoient tout proche de la cabane; ils en trouvoient toûjours plusieurs ensemble, mais l'Esté ils n'en peuvent suivre qu'un.

Le Printemps la chasse se faisoit encore de mesme, si ce n'est lors que les femelles entrent en amour; en ce temps-là la chasse se faisoit la nuit sur les rivieres en canot, contrefaisant le cry de la femelle, & puis avec un plat d'écorce, les Sauvages prenoient de l'eau, la laissoient tomber dans l'eau de haut, & le bruit faisoit venir le masle qui croyoit que ce fust une femelle qui pissoit : pour cela ils se laissoient aller doucement au fil de l'eau, si c'estoit en montant ils ramoient tout doucement, & de temps en temps ils faisoient tomber de l'eau contrefaisant

toûjours la femelle, & alloient tous ſur le bord de la riviere, s'il y avoit quelque maſle dans le bois qui entendit le bruit de cette eau il y venoit; ceux qui étoient dans le canot l'entendoient venir, par le bruit que faiſoit la beſte dans le bois, & continuoient de contrefaire toûjours le cry de la femelle, les faiſoient venir tout proche d'eux; ils eſtoient tous preſts à tirer deſſus & ne le manquoient pas: la nuit la plus noire eſtoit la meilleure pour cette chaſſe, & le temps le plus calme; le vent empeſchant d'entendre le bruit que faiſoit la cheute de l'eau.

Pour l'Hyver la chaſſe eſtoit differente à cauſe des neges, on ſe ſervoit de raquettes, par le moyen

moyen desquelles on marche sur la nege sans enfoncer, principalement le matin à cause de la gelée de la nuit, & en ce temps-là elle porte les chiens, mais l'orignac ne fait pas grand chemin, parce qu'il enfonce dans la nege, ce qui le fatigue beaucoup à cheminer.

Pour trouver les orignaux, les Sauvages couroient dans les bois d'un costé & d'autre pour trouver du bois mangé; car en ce temps-là ils ne mangent que le jet du bois de l'année, là où ils trouvoient le bois mangé, ils rencontroient bien-tost les bêtes qui n'en estoient pas loin, & les approchoient facilement ne pouvant pas aller viste, ils leurs lancoient un dard, qui est le grand baston dont j'ay parlé,

au bout duquel eſt emmanché ce grand os pointu qui perce comme une épée, mais s'il y avoit pluſieurs orignaux à la bande ils les faiſoient fuïr, alors les orignaux ſe metoient tous queuë à queuë, faiſoient un grand cerne d'une lieuë & demie, ou deux lieuës, & quelquesfois plus, & battoient ſi bien la nege à force de tourner qu'ils n'enfonçoient plus: celuy de devant étant las ſe met derriere, mais les Sauvages qui eſtoient plus fins qu'eux ſe mettoient en embuſcade, & les attendoient à paſſer, & là ils les dardoient; il y en avoit un qui les pourſuivoit toûjours; à chaque tour il en demeuroit toûjours un, mais à la fin ils s'écartoient dans le bois, les uns d'un coſté, les autres de l'autre; il en

demeuroit toûjours 5. ou 6. & quand la nege portoit, les chiens les ſuivoiẽt quelque nõbre qu'il y en euſt, il ne s'en pouvoit ſauver un ſeul, mais en ce temps-là ils n'en tuoient que leur proviſion, & n'alloient à la chaſſe qu'à meſure qu'ils avoient beſoin de viande; toute leur chaſſe & pêche ne ſe faiſoient qu'autant qu'ils avoient neceſſité de manger.

La chaſſe du caſtor ſe faiſoit l'Eſté à la fleche dans les bois où on les prenoit, ou bien dans des lacs ou étangs, où les Sauvages ſe mettoient en canots & à l'affuſt pour les gueter lors qu'ils venoient ſur l'eau prendre l'air, mais le plus commun & le plus aſſuré, c'eſtoit de rompre leur digue & en faire perdre l'eau,

alors les Caſtors ſe trouvoient ſans eau, ne ſcachant plus où aller, leur logement paroiſſoit par tout, les Sauvages les attrapoient à coups de fleches & de leurs dards, & en ayant leurs proviſions ils laiſſoient là tout le reſte.

Les Caſtors n'entendant plus de bruit ſe raſſembloient & ſe mettoient à raccommoder leur digue; c'eſt là où nous les avons veu travailler, ce qui fait bien croire que tout ce que j'ay dit de leur travail eſt veritable. Je ne tiens pas le travail de leurs digues à les faire entieres, ſi difficille que de les racommoder eſtans rompuës dans le milieu.

L'Hyver la chaſſe s'en faiſoit autrement, les digues & les lacs eſtant tous gelez: Pour lors les

Sauvages ont leurs chiens qui ſont une eſpece de mâtins, mais plus déchargez, ils ont la teſte de renard & ne jappent point, ayant ſeulement un hurlement qui n'eſt pas de grand bruit; pour les dents elles ſont plus longues & plus afillées que celles des mâtins, ces chiens ſervent pour la chaſſe de l'Orignac comme j'ay dit, le Printemps, l'Eſté, l'Automne, & l'Hyver lors que les neges les peuvent porter; il n'y a pas de Chaſſeurs qui n'en ayent des ſept à huit : ils les cheriſſent beaucoup; s'ils ont des petits que la mere ne puiſſe nourrir, les femmes les font teter; ſont ils grands ils leurs donnent du boüillon, eſtant en eſtat de ſervir on ne leur donne plus rien

que les tripailles des beſtes que l'on tuë, s'ils ſont huit jours ſans tuer des beſtes, ils ſont autant ſans manger, pour des os on ne leur en baille point crainte de gaſter leurs dents, ny meſme ceux de Caſtor, s'ils en mangeoient cela empeſcheroit les Sauvages d'en tuer, meſme ſi on les faiſoit brûler, car il eſt bon de remarquer icy, que les Sauvages avoient la deſſus des ſuperſtitions dont on a eu bien de la peine à les deſabuſer : s'ils avoient fait roſtir une anguille ils croyoiẽt auſſi que cela les empeſcheroit d'en prendre une autrefois : ils avoient anciennement pluſieurs ſcrupulles de cette ſorte qu'ils n'ont plus à preſent, & dont nous les avons deſabuſez.

C'eſtoit leur richeſſe que leurs chiens, & pour témoigner à un amy l'eſtime qu'ils faiſoient de luy, ils luy donnoient à manger le chien qu'ils eſtimoient le plus en témoignage d'amitié: on dit que c'eſt un excellent manger: ils le font encore, & les François en mangent quand ils ſe trouvent aux feſtins, dont ils font grand recit, & l'ayment plus que le mouton; cela ne m'a pourtant jamais donné envie d'en manger.

Lors qu'ils menoient leurs chiens à la chaſſe de l'Orignac, le Printemps, l'Eſté, & l'Automne, les chiens alloient quelque temps les uns d'un coſté, les autres de l'autre: celuy qui rencontroit quelque piſte la ſuivoit ſans faire bruit, s'il attra-

poit la beſte il gagnoit le devant luy ſautant ſur le nez : pour lors il hurloit, l'Orignac s'y amuſoit & luy vouloit donner du pied de devant ; tous les autres chiens qui l'entendoient y couroient & l'attaquoient de tous les coſtez ; il ſe defend de ſes pieds de devant, les chiens tâchent de luy attraper le meufle ou les oreilles : pendant ce temps-là le Sauvage arrive qui tâche ſans ſe faire voir de l'aborder à portée & au deſſous du vent, car ſi la beſte l'apperçoit ou l'éventent, l'Orignac prend la fuite & ſe moque des chiens, ſinon le Chaſſeur luy donne un coup de fleche, eſtant bleſſé il a peine de ſe ſauver des chiens qui le ſuivent toûjours, & le Sauvage auſſi, qui le ratrappe & le

& le tire encore, mais quelques fois les chiens qui l'ont attrapé aux oreilles ou au mufle le couchent bas avant que le Sauvage l'eye ratrapé; ils n'ont garde de l'abandonner, car bien ſouvent il y a ſept à huit jours qu'ils n'ont mangé, le Sauvage arrivé, l'acheve de tuer, luy fend le ventre, donne toutes les tripailles à ſes chiens qui font grand curée, c'eſt ce qui rend leurs chiens aſpres à la chaſſe : pour l'Hyver lors qu'il a pleu ſur la nege & qu'elle peut porter les chiens, ils s'en ſervoient comme j'ay deja dit, parce qu'ils n'ont pas pour lors tant de peine à attraper les Orignaux, ne courant pas ſi viſte, étant plus lourds que les chiens ils enfoncent dans la nege, & ne peuvent

plus aller que par ſauts.

Pour celle du Caſtors elle ſe faiſoit auſſi l'Hyver avec les chiens, mais ils ne ſervoient qu'à trouver le logement où ils ſentoient les caſtors au travers de la glace, les ayant trouvés les Sauges couppoient la glace & faiſoient un trou aſſez large pour pouvoir paſſer le Caſtor, enſuitte ils en faiſoient un autre à vingt-cinq ou trente pas de là, ſur le lac au large ; en ce lieu-là ſe mettoit un Sauvage ou deux avec l'arc & la fleche qui a un harpon d'os au bout fait en cramailliere, comme celuy dont on ſe ſervoit à la peſche de l'éturgeon, mais plus petit, qui a auſſi une corde où il eſt attaché d'un bout, & le Sauvage tenoit l'autre ; tout cela eſtant fait, un

autre Sauvage alloit à l'autre trou proche du logement des Caſtors, ſe couchoit le ventre ſur la glace, mettoit ſon bras dedans le trou pour chercher l'ouverture des Caſtors, par où ils mettent leur queuë dans l'eau ; là ils ſont arrangez tous les uns contre les autres, c'eſt à dire tous ceux d'une famille Caſtorienne ; les ayant trouvez le Sauvage paſſoit la main tout doucement ſur le dos d'un par pluſieurs fois, & approchant petit à petit de la queuë taſchoit de la prendre.

J'ay oüy dire à des Sauvages, qu'ils ont eſté ſi long-temps le bras dans l'eau que la glace prenoit tout autour de leur bras, quand ils tenoient une fois la queuë ils tiroient le Caſtor tout

d'un coup de l'eau ſur la glace, & en meſme temps luy donnoient de la hache ſur la teſte, & l'aſſommoient de crainte que le caſtor ne les mordit, car où ils mettent les dents ils emportent la piece ; en ayant tiré un ils tâchoient d'en avoir un autre, auquel ils faiſoient de meſme, les frottant doucement cela ne les fait pas fuïr, s'imaginant ſe toucher les uns les autres, mais pourtant en ayant enlevé trois ou quatre le reſte prend la fuite & ſe jette à l'eau, n'y pouvant demeurer longt-temps ſans reſpirer ; le jour qui donne ſur le trou qui eſt au large les y fait venir pour prendre l'air ; les autres Sauvages qui ſont là en embuſcade, ſi-toſt qu'ils paroiſſent leurs donnent un coup de fleche,

le harpon qui a des dents prend à quelque endroit du caſtor qui l'empeſche de ſortir ; on tire donc la corde, on ramene le caſtor au trou, puis l'enlevent ſur la glace & l'aſſomment, quelque temps apres il en vient un autre que l'on prend de méme, il s'en ſauve peu d'une cabane, ils attrapoient tout. L'humeur des Sauvages eſt de ne pardonner non plus aux petits qu'aux grands ; ils tuoient tout de quelque ſorte de beſte que ce fuſt quand ils les pouvoient attraper : il eſt bon de remarquer icy qu'ils eſtoient plus friands des petits que des grands de quelques eſpeces de beſtes que ce fuſt, en ſorte que ſouvent lors qu'ils couroient deux Eſlans maſles & femelles, ils

quittoient le maſle s'ils apperce-voient que la femelle fuſt plei-ne afin d'avoir ſes petits, car d'ordinaire elles en portent d'eux, & c'eſt pour eux un grand regal.

Pour les Ours, s'ils en tuoient l'Hyver il falloit qu'ils les ren-contraſſent en allant à la chaſſe, rencontrant quelques gros ar-bres ils regardoient s'il ſortoit de l'haleine en forme de fumée de dedans, s'ils en apperce-voient s'eſtoit un ſigne que l'Ours y eſtoit, ils montoient deſſus l'arbre & tuoient l'ours avec leurs dards, puis ils le ti-roient de dedans; l'Eſté ils en rençontroient dans le bois qu'ils ſuivoient à la piſte; où le tuoient quelquesfois ſur un cheſne où ils mangeoiẽt dugland, lors un coup

de fleche les faiſoit bien-toſt dé-
cẽdre, & ſi-toſt qu'il eſtoit à bas,
ils redoubloient d'une autre fle-
che, puis l'aſſommoient à coups
de hoches; s'ils le rencontroient
à terre & qu'ils tirent deſſus, ſe-
lon que l'ours eſt bleſſé il fuit,
ou vient à l'homme, qui a bien-
toſt une autre fleche parée; s'il
ne le fait demeurer, l'ours l'em-
braſſe, & l'auroit bien-toſt mis
en pieces avec ſes grifs, mais le
Sauvage pour l'éviter ſe jette la
face contre terre, l'ours le ſent,
& ſi l'homme ne remuë point,
il le tourne & luy porte le nez
ſur la bouche pour connoiſtre
s'il reſpire; s'il ne ſent point
ſon halaine, il met le cul ſur
ſon ventre, le foule tant qu'il
peut, & en meſme temps re-
porte ſon nez ſur ſa bouche, s'il

n'y ſent point ſon halaine, & que l'homme ne remuë point il le laiſſe là, & s'en va à quinze où vingt pas, puis ſe met ſur le cul & regarde ſi l'on ne remuë point, que l'on demeure quelque temps immobile il s'en va, mais s'il void remuer, il revient à l'homme, luy foulera encore ſur le ventre aſſez long-temps, puis il retourne le ſentir à la bouche, s'il s'apperçoit qu'il reſpire, il le foulera comme cela tant qu'il croye l'avoir étouffé, ſi pendant ce temps-là les bleſſures ne le font tomber bas; pour s'en garantir il faut bien prendre garde de reſpirer ny de remuer qu'il ne ſoit tres-éloigné, ils ne font point d'autre mal, & lors qu'on a des chiens on ſe garantiſt de tout cela.

Pour les Loups ſerviers, ſi les Sauvages les rencontrent & qu'ils les pourſuivent ou leurs chiens, cet animal monte dans un arbre où il eſt facille à tuer, pendant que les chiens l'épouvantent de leurs cris; tous les autres animaux ne ſont pas bien mal aiſés à tuer, & il n'y en a point qui ſoit capable d'attaquer l'homme à moins qu'il n'en ſoit attaqué le premier; ils ne tuoient qu'à la fleche toutes ſortes de gibier d'eau & de terre, ſoit en volant ou à terre; pour l'écureuil, la perdrix & autres petit gibier, ce ſont les enfans qui s'amuſent à cela.

CHAPITRE XXVI.

La chaſſe des Oyſeaux, des Poiſſons, tant de jour que de nuit, & la ceremonie de leur Enterrement, ce qui s'y pratiquoit lors que l'on les mettoit en terre

ILs avoient encores une autre chaſſe de nuit qui eſt aſſez plaiſante en de certains cul de ſacs qui ſont à labry du vent, les Outardes, les Cravans & les Canards s'y retirent pour dormir fort au large, car à terre ils ne ſeroient pas en ſeureté à cauſe des Renards, en ces lieux

là les Sauvages alloient deux ou trois dans un canot avec des torches qu'ils faiſoient d'écorſe de bouleau qui flamboient plus clair que des flambeaux de cire eſtans au lieu où ſont tous ces oyſeaux ils ſe couchoient dans le canot qu'ils laiſſoient aller à la derive ſans paroiſtre ; la marée les portoit droit au milieu de tous ces oyſeaux qui n'en ont point de peur, s'imaginant eſtre quelque piece de bois que la mer tranſporte d'un coſté & d'autre comme cela arrive ſouvent, ce qui fait qu'ils y ſont accoûtumez, lors que les Sauvages eſtoient au milieu d'eux, ils allumoient leurs flambeaux tout d'un coup ce qui les ſurprenoit, les obligeoit tous au meſme temps de ſe lever en

l'air, la nuit qui eſt brune fait beaucoup paroiſtre cette lumiere, ſoit qu'ils s'imaginent que ce ſoit le Soleil, ou autre choſe, ils ſe mettoient tous à tourner en confuſion tout au tour de ces flambeaux qu'un Sauvage tenoit en s'approchant toûjours du feu & ſi proche qu'avec un baſton que les Sauvages tenoient ils les aſſommoient en paſſant, outre qu'à force de tourner ces oyſeaux s'etourdiſſoient ſi bien qu'ils tomboient comme morts, & pour lors les Sauvages les prennoient & leur tordoient le col, en ſorte qu'en une nuit ils empliſſoient leur canot.

Les Sauvages ſe ſervoient encores de ſes flambeaux pour la peſche du Saumon & de la truite

ſaumonée qui eſt auſſi puiſſante que le Saumon, il y a de deux eſpeces de Saumon, les uns ſemblables à ceux de France, les autres ont la mâchoire de deſſous plus pointuë & un crochet au bout qui releve au haut, je crois pourtant que c'eſt ce que nous appellons en France Becars, ils ne ſont pas moins bons que les autres, tout cela vient de la mer & montent dans les rivieres au printemps, il s'y rencontre force foſſes dans ces rivieres ou le Saumon s'égaye aprés avoir monté, à quoy il a de la peine à cauſe des ſaults qui s'y trouvent, il y a des endroits ou l'eau tombe de huit, dix, douze & quinze pieds de haut où le Saumon monte, il ſe darde dans la cheute de l'eau en cinq ou

ſix coups de queuë il monte haut, ce n'eſt pas qu'il y aye des ſauts en toutes ces rivieres, mais en certaines rivieres ſeulement, aprés avoir monté ils ſe divertiſſent en ces foſſes, y ayant demeuré quelque temps ils montent encores plus haut, en ces lieux de repos les Sauvages alloient la nuit avec leurs canots & leurs flambeaux; où il y a des foſſes ils y portoient leurs canots par dedans le bois, & les mettoient où eſtoient les ſaumons, ou les truites qui rarement ſe mettent en une meſme foſſe, eſtant là, ils allumoient un flambeau: le ſaumon ou la truite voyant le feu qui fait lueur ſur l'eau, viennent faire des caracolles tout le long du canot; celuy qui eſt debout le harpon à la

main, qui eſt le meſme du caſſtor auſſi emmanché au bout d'un grand baſton, ſi-toſt qu'il voyoit paſſer un poiſſon il le dardoit & en manquoit fort peu, mais quelquesfois le harpon ne tenoit pas manque d'artraper quelque areſte, ainſi ils perdoient leur poiſſon; cela n'empeſche pas qu'ils n'en prennent des cent cinquante & deux cens par nuit.

Ils ſe ſervent encore d'une autre invention au plus étroit des rivieres où il y a le moins d'eau, ils font une paliſſade de bois tout au travers de la riviere pour empeſcher le poiſſon de paſſer, & au milieu ils laiſſent une ouverture, en laquelle ils mettent des naſſes faites comme celles de France, en ſorte qu'il faut

de neceſſité que le poiſſon donne dedans : ces naſſes qui ſont plus grandes que les noſtres, ils les levent deux ou trois fois le jour, il s'y trouve toûjours du poiſſon, c'eſt au Printemps que le poiſſon monte, & l'Automne il décend & retourne à la mer, pour lors ils mettoient l'embouchure de leurs naſſes de l'autre coſté.

Tout ce que j'ay dit juſques à preſent des mœurs des Sauvages & de leurs diverſes manieres d'agir, ne ſe doit entendre que de ce qu'ils pratiquoient anciennement, à quoy j'ajoûteray leurs enterremens & ceremonies anciennes de leurs funerailles. Lors qu'il mouroit quelques hommes parmy eux c'eſtoit de grands pleurs en ſa cabane, tous ſes parents

rents & amis le venoient pleurer, ce qui duroit des trois ou quatre jours ſans manger; pendant ce temps-là on faiſoit ſon oraiſon funebre, chacun parloit les uns apres les autres, car jamais ils ne parlent deux à la fois ny hommes ny femmes, enquoy ces barbares donnent une belle leçon à bien des gens qui ſe croyent plus polis & plus ſages qu'eux : il ſe faiſoit un recit de toute la genealogie du deffunt, de ce qu'il avoit fait de beau & de bon, des contes qu'il luy avoient oüy dire de ſes anceſtres, des grands feſtins & reconnoiſſances qu'il avoit fait en grand nombre, des beſtes qu'il avoit tuées à la chaſſe, & toutes les autres choſes qu'ils jugeoient à propos de dire à la loüange de

ſes predeceſſeurs : apres quoy ils venoient au deffunt, alors les grands cris & les pleurs redoubloient ; ce qui faiſoit faire une poſe à l'Orateur auquel les hommes & femmes répondoient de temps en temps par un gemiſſement general, tout d'un temps & d'un meſme ton, & ſouvent celuy qui parloit faiſoit des poſes & ſe mettoit à crier & pleurer avec les autres ; ayant dit tout ce qu'il vouloit dire, un autre recommençoit qui diſoit encore toute autre choſe que le premier, enſuite les uns apres les autres faiſoient chacun à ſa maniere le panegyrique du mort, cela duroit trois ou quatre jours avant que l'oraiſon funebre fuſt finie.

Apres quoy il falloit faire

grand tabagie, c'eſt à dire feſtin, & ſe réjouïr de la grande ſatisfaction qu'aura le deffunt d'aller voir tous ſes ayeuls, ſes parens & bons amis, & de la joye que chacun auroit de le voir, & les grands feſtins qu'ils luy feront, ils croyoient qu'eſtans morts ils iroient en un autre pays où tout abondoit à foiſon, & où l'on ne travaille point, le feſtin de la joye eſtant finy il falloit travailler pour le mort.

Les femmes alloient chercher de belles écorces dont ils faiſoient une eſpece de bierre, dans laquelle elles le mettoient bien enveloppé, puis on le portoit en un lieu où ils avoient un échaffaut baſty exprés, élevé de huit à dix pieds ſur lequel ils mettoient la bierre, & l'y laiſ-

ſoient environ un an, juſques à ce que le Soleil euſt entierement deſeché le cadavre ; pendant ce temps-là les femmes du mort le pleuroient autant de fois qu'elles ſe rencontroient en compagnie, mais non pas ſi long-temps que la premiere fois, rarement les femmes ſe remarioient, ou du moins ſi ce n'eſtoit apres le bout de l'an, & pour l'ordinaire ayant des enfans qui les pouvoient nourrir, elles ne ſe remarioient point, & demeuroient toûjours avec ces enfans dans la viduité.

Le bout de l'an eſtant paſſé & le codavre ſec on l'oſtoit de là, & on le portoit en un autre endroit qui eſt leur cimetiere où on le mettoit en un coffre ou biere neufve auſſi d'écorce de bouleau,

& incontinent apres dans une grande foſſe qu'ils avoient faite dans la terre, dans laquelle tous les parens & amis jettoient des arcs, des fleches, des raquettes, des darcs, des robbes d'orignac, de loutre, de caſtor, des chauſſes, des ſouliers & tout ce qu'il leur eſtoit neceſſaire pour la chaſſe & le veſtement; tous les amis du deffunt luy faiſoient chacun ſon preſent du plus beau & du meilleur qu'ils avoient, ils ſe piquoient à qui feroit le plus beau don : du temps qu'ils n'étoient pas encore deſabuſez de leurs erreurs je leur ay veu donner au deffunt, des fuſils, des haches, des fers de fleches, & des chaudieres, car ils trouvoient tout cela bien plus commode à leur uſage que n'auroient eſté

leurs chaudieres de bois, leurs haches de pierre, & des coûteaux d'os, pour leur ſervice en l'autre monde.

Il y a eu des morts de mon temps qui ont emporté pour plus de deux mil livres de pelleteries, ce qui faiſoit pitié aux François, & peut-eſtre envie tout enſemble, on n'oſoit pourtant pas les aller prendre, car cela euſt cauſé une haine & guerre immortelle, ce qui n'étoit pas prudent d'hazarder, puis que c'étoit ruiner entierement le commerce que nous avions avec eux; tous les enterremens des femmes, garçons, filles & enfans ſe faiſoient de meſme, mais les pleurs ne duroient pas ſi long-temps: on ne laiſſoit pas de mettre à un chacun ce qui é-

toit propre pour ſon uſage, & l'enterrer avec luy.

On a eu de la peine à les déſabuſer de cela, quoy qu'on leur ait dit que toutes ces choſes pourriſſoient dans la terre, & que ſi on y regardoit ils verroient bien que rien n'alloit avec le mort : on fit tant qu'à la fin ils conſentirent d'ouvrir une foſſe, où on leur fit voir que tout eſtoit gaſté ; il y avoit entre autres une chaudiere toute percée de ver de gris, contre laquelle un Sauvage ayant frapé & trouvé qu'elle n'avoit plus de ſon, il ſe priſt à faire un grand cry & dit qu'on les vouloit tromper : Nous voyons bien, dit-il, les robbes & tout le reſte & ſi elles y ſont encore, c'eſt une marque que le deffunt n'en

a pas eu beſoin en l'autre monde où ils en ont aſſez depuis le temps qu'on leur en fournit.

Mais à l'égard de la chaudiere dit-il dont ils ont beſoin, qui eſt parmy nous un uſtencile de nouvelle introduction, & dont l'autre monde ne peut eſtre fourny. Ne vois-tu pas bien dit-il, frappant encore ſur la chaudiere, qu'elle n'a plus de ſon & qu'elle ne dit plus mot, parce que ſon ame l'a abandonnée pour aller ſervir en l'autre monde au deffunt à qui nous l'avons donnée.

Il fut bien mal-aiſé de s'empeſcher de rire, mais bien plus encore de le deſabuſer, car luy en ayant montré une autre qui s'eſtoit uſée à force de ſervir, & luy ayant fait entendre qu'elle ne

le ne disoit mot non plus que l'autre : ha, dit-il, c'est qu'elle est morte, & que son ame est allée au païs où ont accoûtumé d'aller les ames des chaudieres, l'on n'en pût jamais avoir d'autres raisons pour lors ; on les a pourtant desabusez de cela à la fin avec bien de la peine, les uns pour la Religion, l'exemple de nos Coustumes, & presque tous par la necessité des choses qui viennent de nous, & dont l'usage leur est devenu d'une necessité indispensable, ayant renoncé à toutes leur ustenciles, soit par la peine qu'ils avoient, tant à les faire & à s'en servir, que par la facilité de tirer de nous pour des peaux qui ne leurs coûtoient presque rien, des choses qui leur sembloient inestima-

bles, non tant par leur nouveauté que par les commoditez qu'ils en reçoivent : sur tout la chaudiere leur a toûjours paru & paroist encore la chose la plus precieuse qu'ils puissent tirer de Nous ; ce que témoigna assez plaisamment un Sauvage que feu Monsieur de Razilly envoya de l'Acadie à Paris, car passant par la ruë Aubry-boucher, où il y avoit pour lors beaucoup de Chaudronniers, il demanda a son Truchement s'ils n'étoient pas parents du Roy, & si ce n'étoit pas le métier des plus grands Seigneurs du Royaume. Il ne faut pas que cette petite digression me fasse oublier de dire icy avant de finir ce Chapitre des funerailles, que pour exprimer une chose telle

qu'elle ſoit qui ne peut plus ſervir, ils diſent qu'elle eſt morte, par exemple quand leur canot eſt rompu, ils diſent qu'il eſt mort, & ainſi de toutes autres choſes hors de ſervice.

CHAPITRE XXVII.

La difference qu'il y a entre les couſtumes anciennes des Sauvages, & celles d'apreſent.

LEs Sauvages aujourd'huy pratiquent encore l'enterrement ancien en toutes choſes, excepté que l'on ne met plus rien dans leurs foſſes, dont ils ſont entierement deſabuſez, ils ſe ſont deffaits auſſi de ces offrandes ſi frequentes & ordinaires qu'ils faiſoient comme par hommage à leur *manitou*, en paſſant par des endroits où il y avoit quelque hazard à eſſuyer, ou bien où il eſtoit arrivé quel-

ques disgraces, ce qu'ils faisoient pour en détourner autant de dessus eux ou leur familles: ils se sont encore corrigez d'autres petites superstitions qu'ils avoient, comme de donner des os aux chiens, de faire rostir des anguilles, & plusieurs autres de cette maniere qui sont entierement abolies, autant par un esprit d'interest que par aucune autre raison, car ils y donnoient souvent ce qu'ils avoient de plus precieux & de plus rare, mais comme ils ne pourroient pas recouvrer maintenant les choses qui viennent de Nous avec tant de facilité qu'ils en avoient à trouver des robbes de marte, de loutre ou de castors, des arcs, des fleches, & qu'ils se sont apperçeus, que les fuzils &

autres choſes ne ſe trouvoient ny dans leurs bois, ny dans leurs rivieres, ils ſont devenus moins devots, ou pour mieux dire, moins ſuperſticieux dés que leurs offrandes leurs ont trop couſté; mais ils pratiquent encore toutes les meſmes manieres de la chaſſe, avec cette difference neantmoins, qu'au lieu qu'ils armoient leurs fleches & leurs dards avec des os de beſtes, pointus & aiguiſez, ils les arment aujourd'huy avec des fers qu'on fait exprés pour leur vendre, & leurs dards ſont faits maintenant d'une épée emmenchée au bout d'un baſton de ſept à huit pieds de long, dont ils ſe ſervent l'Hyver quand il y a de la nege, pour darder l'orignac, ou pour la peſche du ſaumon, de

la truite & du caſtor, on leur fournit auſſi des harpons de fer, de l'uſage deſquels nous avons parlé cy-deſſus.

Le fuzil leur ſert plus que tout cela à leurs chaſſes du Printemps, de l'Eſté & de l'Automné, tant aux beſtes qu'aux oyſeaux: d'une fleche ils ne tuent qu'une outarde, mais d'un coup de fuzil ils en tuent des cinq ou ſix: pour la fleche il falloit approcher la beſte de prés, avec le fuzil ils tirent la beſte de loin avec une balle ou deux: les haches, les chaudieres, les coûteaux & tout ce qu'on leur donne leur eſt bien plus commode & plus portatif que ce qu'ils avoient le temps paſſé lors qu'ils eſtoient obligez d'aller cabaner aupres de leurs monſtrueuſes

chaudieres au lieu qu'aujourd'huy ils ont la liberté d'aller camper où ils veulent, & on peut dire qu'en ce temps-là les chaudieres immobiles eſtoient la principale regle de leur vie, puis qu'ils ne pouvoient vivre qu'aux lieux où elles étoient.

A l'égard de la chaſſe du caſtor pendant l'Hyver, ils la font de meſme qu'ils la faiſoient autrefois, quoy qu'ils ayent neantmoins aujourd'huy plus d'avantage avec les fleches & harpons, armez de fer, qu'avec les autres dont ils ſe ſervoient anciennement, & dont ils ont abandonné tout à fait l'uſage.

Pour leurs feſtins, ils les font comme ils faiſoient anciennement, les femmes n'y entrent point; ceux qui ont leurs mois

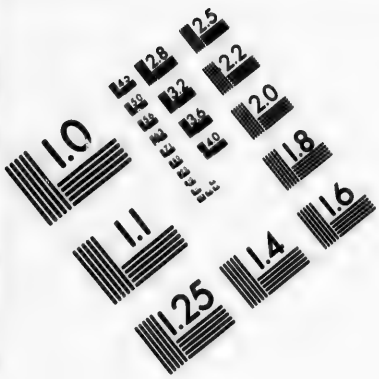
ſont toûjours à part ; ils y font toûjours des harangues, des dances, mais l'iſſue n'eſt pas ſemblable, depuis qu'ils boivent du vin & de l'eau de vie, ils ſont ſujets à ſe battre ; leur querelle vient d'ordinaire ſur leur condition, car eſtant ſaouls, ils ſe diſent tous grands Capitaines, ce qui engendre des querelles entre eux, dans les commencemens il leur falloit peu de vin ou eau de vie pour les ſaouler.

Mais à preſent ils boivent bien d'une autre façon depuis qu'ils ont hanté les navires peſcheurs, ils ne tiennent plus compte du vin & ne veullent plus que de l'eau de vie ; ils n'appellent pas boire s'ils ne ſe ſaoulent, & ne croient pas avoir beu s'ils ne ſe battent & ne s'aſſomment ;

neantmoins lors qu'ils ſe mettent à boire, leurs femmes oſtent de leurs cabannes, les fuzils, les haches, les épées emmanchées, les arcs, les fleches, & meſmes juſques à leurs couſteaux, que les Sauvages portent pendus au col, elles ne leurs laiſſent rien dont ils ſe puiſſent tuer, & eux ſouffrent cela ſans dire mot ſi c'eſt avant que de boire, autrement les femmes n'oſeroient entrer dans les cabanes, & tout auſſi-toſt qu'elle leurs ont oſté tout ce dont ils ſe pourroient bleſſer, elles l'emportent dans le bois au loing où elles ſe vont cacher avec tous leurs enfans: aprés cela ils ont beau ſe battre s'aſſommer & ſe tuer, les femmes n'y viennent point, juſques au lendemain qu'ils ſont déſaou-

lez, pour lors leur combat ne se fait que des perches de leurs cabannes qu'ils mettent en pieces pour les avoir, apres cela il faut que les pauvres femmes aillent chercher d'autres perches & d'autres écorces pour faire leur logement, & si il ne faut pas gronder, autrement elles seroient battuës.

S'il se trouve quelqu'un de blessé entr'eux, celuy qui l'aura fait luy demande pardon, en disant qu'il estoit yvre, il en est quitte pour cela, mais s'il y en a quelqu'un de tué, il faut que le meurtrier, outre l'aveu de son yvrognerie & le pardon qu'il demande, fasse quelque present à la vefve, à quoy tous les autres le condamnent, & pour faire la paix entiere il faut qu'il paye



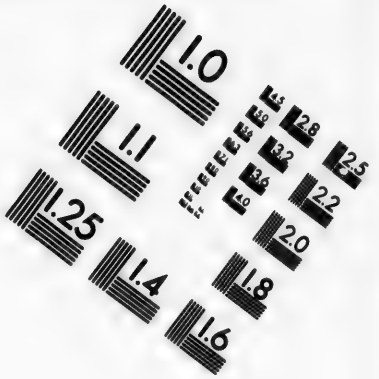
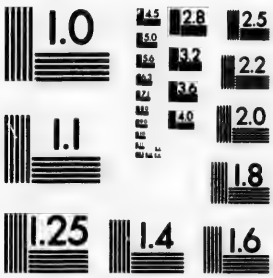
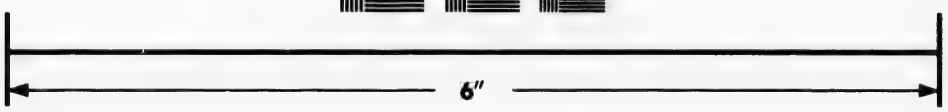
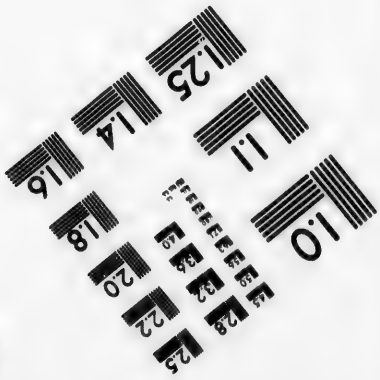


IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)







Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

encore à boire, s'il n'a point de peaux, c'eſt comme qui diroit je n'ay point d'argent: pour acheter de l'eau de vie pour lors faut qu'il vende ſon fuzil, ſa couverture ou autre choſe pour en avoir, ce qui leur coûtera des cinq à ſix peaux ils le donneront aux peſcheurs pour une bouteille ou deux d'eau de vie, ils recommencent à boire; ſi l'eau de vie qu'ils ont euë n'eſt pas capable de les enyvrer ils donneront tout ce qu'ils auront pour en avoir encore, c'eſt à dire qu'ils ne ceſſeront de boire tant qu'ils auront quelque choſe, ainſi les pêcheurs les ruinent entierement.

Car aux habitations l'on ne leur en veut pas tant donner qu'ils en puiſſent boire au point de ſe tuer, & on leur vend davan-

tage qu'aux navires, ce ſont les Capitaines & les matelots qui leurs en donnent, auſquels il n'en couſte que l'achapt, ſurquoy ils ne laiſſent pas de gagner beaucoup, car tous les dépens & frais du navire ſe font par les bourgeois, outre que l'équipage traite ou negocie avec les Sauvages, du biſcuit, des plombs, des lignes toutes neufes, des voiles & de beaucoup d'autres choſes aux dépens deſdits bourgeois, cela fait qu'ils donnent aux Sauvages deux ou trois fois plus que l'on ne leur donne aux habitations, où il n'y a rien dont le fret ou le portage ſeul ne coûte ſoixante livres pour tonneau ſans l'achat & le coulage, outre qu'on donne aux Sauvages toutes les fois qu'ils vien-

nent aux habitations un coup d'eau de vie, un morceau de pain, & du tabac en entrant, quelques nombre qu'ils ſoient, hommes & femmes : pour les enfans on ne leur donne que du pain, on leur en donne encore autant quand ils s'en vont, joint qu'il faut entretenir bien du monde à gage outre la nourriture ; toutes ces gratifications-là avoient eſté introduites par le paſſé pour attirer les Sauvages aux habitations, afin de les pouvoir plus facilement inſtruire à la foy & Religion Chreſtienne, ce que l'on avoit fait déja d'un grand nombre, par les ſoins des Reverends P. Jeſuites qui s'en ſont retirez voyant qu'il n'y avoit plus rien à faire avec des gens que la frequentation des navires entrete-

noit dans une perpetuelle yvrognerie.

A preſent, ſi-toſt que les Sauvages ſortent du bois au Printemps, ils cachent toutes leurs meilleures peaux, en apportent quelqu'unes aux habitations pour avoir leur droit de boire, manger & fumer, ils payent une partie de ce qu'on leur a preſté pendant l'Automne pour ſubſiſter, autrement ils mourroient de faim: ils aſſurent que c'eſt tout ce que leur ont produit leur chaſſe pendant tout l'Hyver, ſi-toſt qu'ils ſont partis ils vont reprendre les peaux qu'ils ont cachées dans les bois, & vont ſur les paſſages des vaiſſeaux peſcheurs faire ſentinelle: s'il apperçoivent quelques navires ils font de groſſes fumées pour a-

vertir qu'ils ſont-là ; au meſme temps le navire approche la terre, & les Sauvages prennent quelques peaux & ſe mettent en canots pour aller au navire, où ils ſont bien receus, on leur baille à boire & à manger tant qu'ils veulent pour les mettre en train, & on s'enqueſte d'eux s'ils ont beaucoup de peaux, s'il n'y a point d'autres Sauvages qu'eux dans le bois, s'ils diſent qu'il y en a & qu'ils ont des peaux, tout à l'heure on fait tirer un coup de canon de la plus groſſe piece pour les avertir qu'ils viennent, à quoy ils ne manquent pas auſſi-toſt qu'ils entendent le canon & apportent leurs peaux, pendant ce temps-là le navire amene ſes voiles, paſſe un jour où deux à courir bord

bord ſur bord, en attendant les Sauvages qui leurs apportent une ou deux peaux, & ſont receus avec la meſme chere que les premiers qui ont encore part à la bonne reception que l'on fait aux derniers venus, & reboivent tous enſemble ſur nouveaux frais : il eſt bon d'obſerver que quand on dit peaux, ſimplement ſans autre adition, c'eſt à dire peaux d'orignac dont ſe font les meilleurs buffles.

Le ſoir eſtant venu ils ſe retirent à terre avec quelques barils d'eau de vie, & ſe mettent à boire, mais peu, crainte de ſe ſaouller, ils renvoient ſeulement des femmes au navire qui portent une peau & rapportent de l'eau de vie, & renvoient comme cela de temps en temps des

femmes afin d'avoir leur bouteille d'eau de vie : mais ſi vous deſirez ſçavoir pourquoy ils ne prennent pas tout ce qu'ils veulent boire tout d'un coup, c'eſt que les femmes ne font point de voyages aux navires qu'elles ne rapportent vingt-cinq ou trente galettes de biſcuit de preſent que chacun leur fait, pour quelques plats d'écorce & des despeſchipoty. Je croy avoir déja dit que ces peſchipoty ſont des bourſes de cuir enjolivées pour mettre du tabac, qui eſt un travail des femmes aſſez proprement fait.

Un peſchipoty c'eſt tout ce qui ſe ferme par un lien ou ſerrant comme une bourſe, moyennant que tout cela ne paſſe point la grandeur d'un ſac à

mettre des heures, on en fait de martes, d'écureuils, de rats musquez ou autres petits animaux, d'autres de peaux d'orignac, de peaux de loup marin, ceux-là sont de la largeur de la main & un peu plus longs; un costé tourne sur l'autre avec une petite courroye qui fait plusieurs tours pour la fermer, à la maniere de ces porte papieres de cuir: ceux de peaux ont des tirans comme les bourses, & tous ces peschipoty-là servent à mettre du tabac ou du plomb pour la chasse: les Sauvagesses les font valoir aux pescheurs selon la peau & l'enjolivement bigarré, qu'ils appellent matachiez, ce qui se fait avec du poil de porc-épic blanc, rouge & violet, & quelques-fois a-

vec de leurs pourcelenes, dont j'ay déja parlé, avec cela elles tirent beaucoup de choſes des matelots, il n'y a celuy qui n'en vueille avoir aux dépens du corbillon, c'eſt à dire du biſcuit du navire & de la boiſſon; elles portent des martes, des eſcureuils, pour cravattes ou autres bagatelles que les femmes font; ce n'eſt pas qu'elles debitent à chaque voyage tout ce qu'elles portent, elles ſçavent bien ménager leur fait, mais ſeulement pour faire montre & donner de l'envie; elles promettent à l'un & à l'autre & ne donnent rien, pendant tout ce negoce-là, on leur promet beaucoup s'ils les veulent aller trouver au lieu où ils vont ancrer pour faire leur peſche, ce qu'el-

les font esperer ; apres quoy chaque matelot leur donne en cachette les uns des autres des galettes de biscuit, prennent toûjours, en les assurant de les aller trouver, mais elles n'y vont pas si-tost, & demeurent encore à terre en attendant que d'autres navires viennent à passer ; il n'en passe point dont elles n'ayent par la mesme methode deux ou trois quintaux de biscuit & de bons barils d'eau de vie, pour deux ou trois peaux qu'ils donnent, & ce qu'il y a de certain, c'est que tant qu'ils peuvent aller aux navires ils ne se saoullent jamais, car ils ne pourroient pas conserver le jugement qui leur est necessaire pour prendre les matelots & les Capitaines pour duppes & attra-

per leur pain, outre que tant qu'ils peuvent aller de ſang froid ils boivent ſans qu'il leur en couſte rien, tant hommes que femmes, & font pourtant ſi bien qu'à la fin ils ſe ſaoullent aux dépens d'autruy avant que d'avoir touché à l'eau de vie qu'ils ont traittée, tant ils ſont adonnez à leur intereſt & à leur plaiſir, & habiles à tromper ceux qui s'y fient.

Les navires les ayant quitez, ils commencent à boire tout de bon à terre; s'il y demeure quelques femmes avec eux qui ayment à boire, quoy qu'elles ſoient aſſurez d'eſtre bien battuës, elles ne ſe mettent point en peine pourveu qu'elles ſe ſaoullent; celles qui ne veulent pas boire ſi chérement ſe reti-

rent avec leurs enfans dans les bois & ne reviennent point que toute l'yvrognerie ne ſoit paſſée qui durera quelquesfois des deux ou trois jours ſans déſaouller, apres quoy il ſe trouve bien des teſtes, des bras, des jambes fort endommagées & force cheveux arrachez, ainſi il n'y a point de ſoumiſſion à faire, chacun eſt marqué & ne ſonge qu'à ſe penſer; leur plus grand remede c'eſt de la gomme de ſapin qui eſt ſouveraine comme le baume pour les playes n'y ayant point d'os caſſez, s'il y en a ils les ſçavent bien rabiller & les remettre en leur eſtat; tout cela fait, il faut retourner où les peſcheurs ſont; là ils recommencent la meſme vie tant qu'ils ont dequoy boire, & ſe dépoüillent tous nuds, c'eſt

à dire qu'ils vendent tout & boivent tout, conſervant ſeulement du biſcuit pour leur Hyver : ils paſſent ainſi tout l'Eſté & partie de l'Automne, tant qu'il y a des navires à la coſte, & il ne ſe paſſe point d'année qu'il ne ſe tuë des ſix, ſept & huit Sauvages en toute la coſte par l'yvrognerie.

Les femmes & les grandes filles boivent bien auſſi à la dérobée, & ſe vont cacher dans les bois pour cela, les matelots ſçavent bien les rendez-vous, ce ſont eux qui fourniſſent l'eau de vie, & les mettent en ſi bon eſtat qu'ils peuvent faire d'elles tout ce qu'ils veulent. Toutes ces frequentation des navires les ont entierement perduës, & ne ſe ſoucient plus de la Religion, elles

elles jurent le nom de Dieu, ſont larroneſſes & fourbes, & n'ont plus la pureté du paſſé, ny femme ny filles, du moins celles qui boivent : ce n'eſt pas un crime à une fille d'avoir des enfans, elle en eſt plûtoſt mariée, parce qu'on eſt aſſuré qu'elle n'eſt point ſterile : celuy qui l'épouſe prend les enfans ; ils ne repudient pas à preſent cõme ils ont fait par le paſſé, & n'ont plus tant de femmes, n'eſtans pas bons chaſſeurs à cauſe de leur yvrognerie, & que les beſtes n'y ſont plus ſi abondantes : outre toutes les méchancetez dont j'ay parlé, les peſcheurs leurs ont apris à ſe vanger les uns des autres : celuy qui voudra mal à ſon compagnon le fera boire en compagnie tant qu'il l'aye fait

ſaouller pendant qu'il ſe reſerve, il fait ſemblant d'eſtre ſaoul comme les autres & fait une querelle; la batterie eſtant commencée, il a une hache ou autre ferement qu'il a caché devant que de boire qu'il prend & dont il aſſomme ſon homme; il continuë de faire l'yvrogne & c'eſt le dernier reveillé : le lendemain on luy dit que c'eſt luy qui a tué l'autre, dont il fait le faſché, & dit qu'il eſtoit yvre; ſi le mort eſtoit marié, ce faux yvrogne fait ou promet de faire preſent à la veufve, & ſi c'eſt un garçon il témoigne les meſmes regrets au pere & à la mere, avec promeſſe auſſi de leur faire des preſens : ſi le deffunt a des freres ou des parens qui l'aiment celuy qui a tué eſt aſſuré qu'on

TABLE

DES CHAPITRES contenus en ce premier Tome.

CHAPITRE PREMIER.

QVi traite de toutes les costes, isles & rivieres, de la bonté de la terre, de la qualité des bois, des oyseaux, poissons, animaux, & autres choses con-

tenuës dans toute l'étenduë des coſtes, depuis la riviere de Pantagoüet juſques à celle de ſaint Jean, avec la redition qu'en ont fait les Anglois, & ce qui y eſt arrivé à l'Auteur. page 1

CHAP. II. *Qui traite de la riviere de ſaint Jean, des mines du Port royal, de toute la Baye Françoiſe, de la terre, des bois, de la chaſſe, & de tout ce qui s'y eſt paſſé.* 35

CHAP. III. *Deſcription de la coſte depuis l'Iſle longue juſques à la Haive, des rivieres, des iſles, de la chaſſe, de la*

peſche, de la terre, & de diverſes ſortes de bois, l'établiſſement d'une peſche ſedentaire, comme elle a eſté détruite, & autres particularitez. 58

CHAP. IV. *Suite de la coſte d'Acadie depuis la Haive juſques à Campſeaux où elle finit, où ſont décrites toutes les rivieres, les iſles, les bois, la bonté de la terre, les diverſes eſpeces de chaſſes & de peſches, & des rencontres & avantures qui ſont arrivées à l'Auteur.* 105

CHAP. V. *Deſcription de Campſeaux, de la Baye &*

petit passage de Campseaux jusques au cap de saint Loüis, des rivieres, des isles, des havres, des bois, de la chasse, de la pesche, & de ce qui y est de plus particulier, 126

CHAP. VI. *Qui décrit de l'Isle du Cap Breton, des ports, havres, ses rivieres & les isles qui en dépendent, la nature de la terre, des especes des bois, de la pesche, de la chasse & de tout ce qu'elle contient.* 145

CHAP. VII. *Contenant la Description de la grande Baye de saint Laurent, depuis le cap saint Loüis jus-*

luy en fera autant, & toſt ou tard ils ſe vengeront.

Voila une grande difference entre leurs mœurs preſents à ceux du paſſé ; s'ils ont toûjours la liberté de frequenter les navires ce ſera encore pis à l'avenir, car leurs peaux ne vallent pas tant qu'elles ont vallu ; pour avoir dequoy boire comme ils ont eu il leur en faudra donner de force, comme ils ont déja obligé les navires qu'ils ont trouvez ſeuls, ce qui arrive aſſez ſouvent ; ils en ont déja menacé, & meſme à un petit navire qui eſtoit ſeul à un havre, ils l'ont forcé à leur en donner, & ont pillé des chalouppes qui étoient au degrat, c'eſt la recompenſe de tout ce qu'ils leurs ont appris, & les Sauvages que

les peſcheurs ont amené en France y ont encore contribué par la frequentation des blâphemateurs, des cabarets & des lieux infames où on les a menez ; enſuite les guerres que les François ont eu les uns contre les autres pour ſe depoſſeder par leur ambition & l'envie d'avoir tout : ce que les Sauvages ſçavent bien dire, quand on leur repreſente qu'il ne faut pas dérober ny piller des navires, car ils répondent auſſi-toſt, que nous le faiſons bien entre nous : Ne vous prenez vous pas vos habitations les uns aux autres : nous diſent-ils, & ne vous tuez vous pas pour cela, ne vous avons nous pas veus faire, & pourquoy ne voulez-vous pas que nous le faſſions, ſi on ne nous

en veut point donner nous en prendrons, c'eſt ce qu'ils diſent à preſent, à quoy je ne vois point de remede qu'en peuplant le païs, & pour y parvenir que ſa Majeſté maintienne un chacun en ce qui luy appartient, ſans le donner à un autre aprés qu'on l'aura mis en bon eſtat, comme l'on a preſque toûjours fait juſques à preſent, & ruiné ceux qui avoient bonne volonté de peupler, pour y mettre ceux qui n'y cherchoient que de grands profits de traitte, ce que n'ayant pas trouvé auſſi abondamment qu'ils ſe l'eſtoient imaginez, ont tout abandonné & perdu bien du temps avec toutes leurs avances, meſme ruiné le païs qui ſeroit à preſent en eſtat de ſe maintenir, & de con-

ſerver au Roy les grands profits qu'il en a retiré, comme il feroit le païs eſtant auſſi bon qu'il eſt, s'il eſtoit habité comme il devroit eſtre; ſurquoy je ſouhaite que Dieu inſpire ceux qui ont part au gouvernement de l'Eſtat, toutes les conſiderations qui les peuvent porter à l'execution d'une entrepriſe auſſi glorieuſe au Roy, comme elle peut-eſtre utile & avantageuſe à ceux qui y prendront intereſt; ce que je ſouhaite qu'ils faſſent, principalement pour la gloire de Dieu

FIN.

Table des Chapitres contenus au ſecond Tome.

CHAPITRE PREMIER.

QVi traite de la difference & rapport qu'il y a entre les climats de la nouvelle France & de l'ancienne, avec les raiſons pourquoy ces pays-là peuuent produire tout ce qui croît en France. 3

CHAP. II. Le recit des profits qu'on retire & qu'on peut retirer du pays pour la peſche des moluës vertes ou blanches ainſi qu'elles ſe mangent à Paris; la maniere de la peſcher, habiller & ſaler. 27

CHAP. III. La maniere de peſcher la moluë qu'on appelle merluche, de l'habiller de la ſaler, & de la faire ſecher, & de toutes les utencilles neceſſaires pour cela. 35

CHAP. IV. Contenant ce qui ſe pratique lors que les navires approchent du lieu où la peſche ſe doit faire, la maniere d'avoir leur place, ce qui ſe

fait à la décente, & comme l'on met le monde en beſogne. 77

CHAP. V. De la maniere de faire l'échaffaut pour l'habillage de la moluë, & du travail qu'il y a à le conſtruire. 91

CHAP. VI. Contenant la maniere de tirer l'huile des foyes de moluë, avec la deſcription des inſtrumens & utencilles qui ſervent à habiller, ſaler & laver le poiſſon, ce que c'eſt que vignaux & grave, leur conſtruction & leur uſage. 102

CHAP. VII. Contenant la maniere dont on conſtruit les chalouppes qu'on doit embarquer par quartiers pour porter à la peſche. 117

CHAP. VIII. De la diſtribution qui ſe fait des chalouppes aux Maiſtres peſcheurs, & du moyen dont on ſe ſert pour les mettre en ſeureté pendant la nuit. 135

CHAP. IX. Les preparatifs des chalouppes pour aller en peſche, ce qui ſe pratique eſtant ſur le fonds pour peſcher; ce qui ſe fait à terre; du

retour des pescheurs, & leur maniere de decharger leurs chaloupes & de les mettre en seureté. 142
CHAP. X. De la maniere d'habiller & saler la moluë, de faire l'huile qui s'en tire, & comme ou appreste les rabbes, ce que c'est & leur usage. 155
CHAP. XI Le gouvernement des victuailles, comme on en use pendant la pesche; comme la boitte ou appast se pesche, & de la proprieté de la moluë & du maquereau. 172
CHAP. XII. Le depart des Maistres de chalouppes pour aller sur le fonds, & ce qui s'y pratique; l'explication du marigot, ce que c'est que degrat, comme il se fait, la cause pourquoy: & autres raisons sur le mesme sujet. 185
CHAP. XIII. L'appreſt du poisson du degrat, ce que l'on en fait, la maniere de laver la moluë, & de la mettre en galaire; le grand travail à l'échaffaut quand la moluë donne, & des lumieres dont l'on se sert. 197
CHAP. XIV. Du travail de terre qui se

fait à laver la moluë, la porter à la galaire, aux vignaux, à la grave, la tourner & la mettre en pile. 207

CHAP. XV. La maniere de faire les pilles de moluës, tout ce qui s'y pratique à l'embarquement, tant pour la moluë que victuailles & autres choſes. 222

CHAP. XVI. Recit general de la peſche ſedentaire de la moluë; les profits qu'en ont tiré ceux qui l'ont entrepriſe; les avantages qu'on en peut faire; l'établiſſement, ſuppoſé que le pays ſe peuple en y envoyant des Colonies. 233

CHAP. XVII. Des autres poiſſons de mer, de ceux qui aprochent de terre, leurs combats, la maniere de les peſcher & leurs qualitez. 255

CHAP. XVIII. Diſcription des poiſſons d'eau douce à quatre pieds, leurs formes & qualitez, leurs induſtries & maniere d'agir & travailler. 278

CHAP. XIX. Des oyſeaux de mer & de leurs proprietez. 295

CHAP. XX. La deſcription de toutes

ques à l'entrée de la Baye des Chaleurs, avec toutes les rivieres & isles qui sont le long de la coste de Terre ferme & de l'isle saint Jean, la qualité des terres, les especes des bois : de la pesche, de la chasse, & quelque chose de la conduite & des mœurs des Sauvages. 164

CHAP. VIII. *Description de l'Isle saint Iean & des autres isles qui sont dans la grande Baye de saint Laurent jusqu'à son entrée, mesme de l'isle de Sable, & de tout ce qui les concerne ; soit à l'égard de la terre,*

des bois, & de la peſche, chaſſe, rivierrs, & autres particularitez. 195

CHAP. IX. *Deſcription de la Baye des Chaleurs, & de tout le reſte de la coſte de la grande Baye juſque à l'entrée de la grande riviere de ſaint Laurent, y compris toutes les rivieres, ports, & havres, les qualitez des terres, des bois, des eſpeces de chaſſe.* 204

Articles arreſtez entre le ſieur Vvak Chevalier & Ambaſſadeur du Roy de la grande Bretagne, deputé dudit Seigeur Roy, & les

ſieurs de Buillion Conſeillers du Roy tres-Chreſtien en ſes Conſeils d'Etat & Privé, & Bouthillier Conſeiller de ſa Majeſté en ſeſdits Conſeils, & Secretaire de ſes Commandemens, Commiſſaires deputez par ſa Majeſté pour la reſtitution des choſes qui ont eſté priſes depuis le traité fait entre les deux Couronnes, le vingt-quatre Avril mil ſix cens vingt-neuf. 238

Enſuit la teneur du Pouvoir dudit ſieur Iſaac Vvak Chevalier, Ambaſſadeur du Roy de la grande Breta-

gne. 254
Enſuit la teneur du Pouvoir deſdits ſieurs de Buillion & Bouthillier Commiſſaires deputez par ſa Majeſté tres-Chreſtienne. 262

L'Auteur prie le Lecteur de ſupléer aux fautes qui ſe pourront rencontrer en la preſente impreſſion.

les eſpeces de bois qui ſont avant dans les terres; leurs proprietez, & les avãtages qu'on en peut tirer. 309

CHAP. XXI. Qui traite des animaux, oyſeaux & reptiles, de leurs qualitez, & de la maniere de les prendre. 319

CHAP. XXII. Qui traite de la diverſité des ſaiſons de l'année, & des differentes eſpeces de fruits. 345

CHAP. XXIII. Concernant les mœurs des Sauvages, leur police & coûtume, leur maniere de vivre, leur inclination, celle de leurs enfans, de leurs mariages, leur maniere de baſtir, ſe veſtir, haranguer, & autres particularitez. 355

CHAP. XXIV. De leur coiffure, de leurs ornemens, de leurs braveries; du regime qu'ils obſervent pendant leurs maladies, de leurs divertiſſemens & converſations, du travail des hommes & des femmes, & de leurs plus ordinaires occupatiõs. 389

CHAP. XXV. La chaſſe de orignaux, des ours, des caſtors, des loups ſerviers & autres animaux ſelon leur ſaiſon. 419

CHAP. XXVI. La chasse des oiseaux, des poissons, tant de jour que de nuit, & la ceremonie de leurs enterremens, ce qui s'y pratiquoit lors que l'on les mettoit en terre. 442

CHAP. XXVII. La difference qu'il y a entre les costumes anciennes des Sauvages, & celles d'apresent. 454

eaux, des
e nuit, &
remens,
que l'on
442
qu'il y a
nes des
nt. 454